

Brokolicová pomazánka I

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tavený smetanový sýr 100 g
- Brokolice 1 ks
- Rostlinné máslo 100 g
- Lučina 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brokolici omyjeme, rozebereme na růžičky a 6 - 8 minut prohřejeme v páře. Brokolici vyjmeme a necháme vychladnout.

V misce utřeme máslo, lučinu a sýr, vmačkáme vidličkou studenou brokolici, podle chuti osolíme a opepříme.

Brokolicovou pomazánku podáváme samozřejmě vychlazenou, nejlépe k tmavému pečivu.

