

# Lučinová pomazánka s křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Lučina 2 ks
- Křen 2 lžíce
- Máslo 25 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Křen očistíme a nastrouháme na jemném struhadle.

Lučinu v misce utřeme společně se změkklým máslem. Přimícháme zakysanou smetanu, osolíme, opepříme a nakonec vmícháme čerstvě nastrouhaný křen.

Lučinová pomazánka s křenem chutná dobře na toastech.