

Špenátová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rama 100 g
- Kozí sýr 50 g
- Šalotka 30 g
- Listový špenát 80 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku zpěníme nejemno nakrájenou šalotku. Přidáme nakrájený špenát a krátce podusíme. Necháme vychladnout.

Pak ke špenátu přidáme kozí sýr. Nakonec směs vmícháme do změkklé rama. Pomazánku podle chuti osolíme a opeříme.

Špenátovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.