

Pažitková pomazánka z lučiny

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Pažitka 1 špetka
- Zakysaná smetana 3 lžička
- Lučina 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Pažitku omyjeme a nakrájíme nadrobno.

Lučinu se zakysanou smetanou vyšleháme do pěny, přidáme nakrájenou cibuli. Ochutíme solí, pepřem. Nakonec přidáme pažitku.

Pomazánku dáme vychladit a podáváme.

Pečivo, které je přílohou, budto do pomazánky namáčíme nebo ho pomazánkou hustě potíráme a zdobíme krájenou pažitkou.