

Slaná lučinová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Lučina 2 ks
- Pažitka 1 lžíce
- Mléko 1 ks
- Balkánský sýr 100 g
- Máslo 70 g
- Pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Máslo rozpustíme a necháme vychladit, aby nebylo příliš horké. Pepř čerstvě nameleme a balkánský sýr nadrobíme nebo nastrouháme. Pažitku nasekáme nadrobno.

Lučinu v misce rozmačkáme vidličkou a společně se sýrem a máslem vyšleháme. Můžeme šlehat ručně nebo si pomoci šlehačem. Přidáme pažitku, pepř a podle potřeby zředíme mlékem, aby se pomazánka snadněji roztírala.

Slanou lučinovou pomazánku podáváme na tmavém pečivu. Můžeme ozdobit čerstvými bylinkami nebo nakrájenou zeleninou.