Jarní pomazánky - buďte tvořiví

Vloženo: 08.04.2016 Autor: Katka

Pomazánky si stále udržují svou celoroční popularitu. Bez ohledu na počasí, mají na našem jídelníčku své pevné místo. Jsou rychlé, chutné a dokážou skvěle zahnat hlad. Hodí se jako malá svačinka, využívají se na chlebíčky a jednohubky při různých oslavách, ale klidně mohou skvěle nahradit i večeři.

Pomazánka z medvědího česneku

Suroviny: *2 svazky medvědího česneku (zhruba 120 g), 50 g sušených rajčat, 1 - 2 chilli papričky, 200 g čerstvého sýra, pažitka, sůl, pepř, 1 lžíce olivového oleje, 200 g krekrů.*

Medvědí česnek důkladně opláchněte a nakrájejte, sušená rajčata a chilli papričky nasekejte. Vše dejte do mísy, přidejte čerstvý sýr, nasekanou pažitku a důkladně promíchejte. Osolte, opepřete a zakápněte olivovým olejem, ještě jednou zamíchejte a podávejte je s krekry.

Hrášková pomazánka

Suroviny: *250 g čerstvého vyloupaného hrášku, 100 g pražených solených pistácií, 250 g Ricotty, 1 lžíce olivového oleje, sůl, pepř, meduňka a 8 kusů vaflí.*

Hrášek dejte do misky, přidejte vyloupané a nasekané pistáciové oříšky, ricottu, zalijte olivovým olejem, osolte, opepřete a vše promíchejte. Nakonec přidejte pár lístků meduňky, které předtím nasekáte, pár si jich nechte stranou. Na talíř dejte vafle, ozdobte směsí a lístkem meduňky.

Avokádová pomazánka

Suroviny: *2 celá zralá avokáda, 1 limetka, 200 g smetanového jogurtu, 4 jarní cibulky, 1 - 2 chilli papričky, 100 g čedaru, 50 g Gorgonzoly, sůl a pepř, nachos.*

Avokádo rozpulte, vyndejte pecku a lžící vydloubněte ze slupky. Nakrájejte na kostky a dejte do mísy. Přidejte čerstvě vymačkanou šťávu z limetky, jogurt a vše společně utřete dohladka. Přihoďte najemno nasekanou jarní cibulku, chilli papričky a nastrouhané sýry. Osolte, opepřete a promíchejte. Podávejte s nachos.

Celerovo-mrkvová pomazánka

Suroviny: *2 velké mrkve, 1/3 velkého celeru, sůl, pepř, 250 ml tatarské omáčky (s majonézou nedosáhnete té správné chuti).*

Mrkev a celer očistíme, omyjeme, nastrouháme na jemném struhadle, dáme do mísy, osolíme, opepříme, přidáme tatarskou omáčku a vše promícháme. Pomazánku nechte aspoň hodinku vychladit a teprve potom namažte na chléb či pečivo.

Jarní pomazánková pěna

Suroviny*:* *100 g másla, 50 - 100 g taveného sýra (šunkový, smetanový), špetka pepře, 1/4 lžičky mleté sladké červené papriky, 150 g čerstvé šunky (vepřová klasik nebo od kosti), 50 ml smetany, 1 salátovou okurku, sůl.*

Šunku, máslo, tavený sýr, mletou papriku, smetanu, sůl a pepř dáme do nádoby, důkladně rozmixujeme (spíše našleháme) a naplníme do zdobícího sáčku. Salátovou okurku nakrájíme na špalíčky s malými zářezy na slupce a pomazánku na ní z pytlíku pomocí zdobícího nástavce ozdobně nastříkáme. Stejným způsobem můžeme podávat jako jednohubky na plátku rohlíku, nebo jí jen namazat na chléb či pečivo. Záleží na tom, k jaké příležitosti jí chystáme.