

Vajíčková pomazánka

Budete potřebovat

- několik lžic másla
- 5 vajec natvrdo
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžičku plnotučné hořčice
- sůl
- pepř
- 1 cibuli nebo jarní cibulky
- Pažitku

Postup

Uvařená oloupaná vajíčka protlačte skrz mřížku, smíchejte s máslem, přidejte majonézu a na jemno nakrájenou cibuli. Vmíchejte hořčici a nakonec dochut'te solí a pepřem. Pažitku můžete přidat přímo do pomazánky, případně nasypat až na namazané pečivo.

Budapešťská pomazánka

Kombinace hutného tvarohu, koření, papriky a cibulky vytvoří chuťově specifickou a zdravou pomazánku.

Budete potřebovat

- 250g tvarohu (1 vanička měkkého tvarohu)
- 2 lžíce másla
- 3 hlavičky jarní cibulky nebo 1 malou cibuli
- 1 malou červenou papriku (nebo nakládanou kapii)
- 2 lžičky sladké červené mleté papriky
- sůl

Postup

1. Tvaroh rozmíchejte s 2 lžicemi másla.
2. Osolte a přidejte červenou papriku.
3. Cibulku a červenou papriku nakrájejte na malé kostičky a přidejte k tvarohu.
4. Mažte na pečivo.

Pomazánka ze sardinek

Pomazánka ze sardinek se dá udělat na mnoho dobrých způsobů - tady je jeden z nich.

Budete potřebovat

- 1 krabička sardinek v oleji (nebo také tuňáku)
- 250g tvarohu
- 1 lžíci másla
- 1/2 lžice hořčice
- 1 cibulku
- Sůl, pepř

Postup

1. Sardinky důkladně vidličkou rozmačkejte.
2. Přidejte změkklé máslo a pořádně promíchejte a utřete.
3. Teď směs spojte s tvarohem, přidejte hořčici, osolte, případně opepřete.
4. Tuto pomazánku je nejvhodnější nechat ztuhnout v lednici, má pak lepší konzistenci. Mícháním povolí a díky máslu se zas v lednici pěkně zpevní.

Česneková pomazánka s bylinkami

Budete potřebovat

- 250g tvarohu, nebo tvarohový sýr prodávaný v kelímku
- cca 50 až 100g na jemno nastrouhaného tvrdého sýra
- Směs čerstvých bylinek (dle možností, třeba pažitka, petržel, koriandr ...)
- Česnek (dle chuti)
- Sůl, pepř

Postup

1. Rozmíchejte a rozmačkejte tvaroh.
2. Nasypete do něj na jemno nastrouhaný sýr.
3. Přidejte dle chuti utřený česnek, sůl, pepř a bylinky.
4. Mažte na celozrnný chléb.

Vlašský salát

Budeme potřebovat

Brambory	350 g
Salám (šunkový)	230 g
Nakládané okurky	100 g
Sterilizovaný hrášek	20 g
Celer	35 g
Mrkev	50 g
Hořčice plnotučná	1 lžíce
Pepř mletý	1 špetka
Ocet	1 lžička
Worcestrová omáčka	1/2 lžička
Cukr	1/2 lžičky
Majonéza	250 g
Sůl	

Postup přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na nudličky.

Přidáme, hrášek, mrkev, celer, hořčici, pepř, sůl, cukr, ocet, worchestrovou omáčku, majonézu. Vše opatrně promícháme.

Vhodné na obložené chlebičky nebo jen tak s bílým pečivem.