

## DROŽDOVÁ POMAZÁNKA

máslo	25g
droždí	80g
cibule	50g
vejce	2 kusy
máslo pomazánkové	40g

Na másle zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme rozdrobené droždí a pražíme do růžova. Přidáme vejce a mícháme až se srazí. Do nádoby na šlehání dáme vychladlé droždí s vejci, pomazánkové máslo, sůl, jemně nakrájenou pažitku, dle potřeby mléko a vyšleháme.

## POMAZÁNKA Z MÍCHANÝCH VAJEC S MRKVÍ

vejce	3 ks
máslo	30g
tvaroh	50g
pórek	20g
mrkev	30g

Na másle osmažíme jemně strouhanou mrkev, zalijeme ji vejci, osolíme a za stálého míchání necháme srazit. Tvaroh prošleháme do hladka a přidáme vlažná vejce. Zdobíme jemně krájeným pórkem.

## BRAMBOROVÁ POMAZÁNKA S „KRABÍMI „TYČINKAMI

tvaroh	50g
„krabí tyčky“	20g
máslo	40g
vařené brambory	80g
citr. šťáva, sůl	

Krabí tyčky osolíme, krátce (asi 3 min) podusíme, pokapeme citr. šťávou a nakrájíme na kousky. Vařené brambory nastroháme na jemném struhadle, přidáme k tvarohu, vyšleháme s máslem a spojíme s rybím masem.

## POMAZÁNKA Z KUŘECÍHO MASA

Vařené kuřecí maso	150g
Máslo	60g
Smetanový sýr	20g
Cibule	20g
Plnotučná hořčice	10g

Vařené kuřecí maso umeleme s cibulí a přidáme do másla vyšlehaného se sýrem. Ochutíme hořčicí, solí. Stejně můžeme připravit pomazánku z rybiho filé. (filé můžeme upéct, nebo opéct na cibulce).