

POMAZÁNKA Z MÍCHANÝCH VAJEC S MRKVÍ

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

Na másle osmažíme jemně nastrouhanou mrkev, zalijeme ji vejci, osolíme a za stálého míchaní necháme srazit. Tvaroh prošleháme do hladka a přidáme vejce. Mažeme na pečivo, zdobíme pórkem.

POMAZÁNKA Z PEČENÉ MRKVE

750g mrkve
olivový olej
sůl
1 ks pomeranč
½ Lučiny (pomazánkové máslo)

Mrkev rozkrojíme na poloviny, dáme do pekáče, zakápneme olivovým olejem, osolím, pečeme na 180°C. Po 15 minutách zalijeme šťávou z pomeranče a vrátíme do trouby na dalších 15 minut. Měkkou mrkev i se zbytkem šťávy rozmixujeme, smícháme s Lučinou, dosolíme. Můžeme posypat nasekaným koriandrem.

POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY

1 ks malá červená řepa
200 g Lučina
1 stroužek česneku
sůl

Uvaříme řepu, nastrouháme, přidáme Lučinu (pomazánkové máslo), utřený česnek, sůl a vše důkladně promícháme.

Další varianta může být : syrovou řepu nastrouháme, přidáme tvaroh, nastrouhaný eidam, česnek...