

## **POMAZÁNKA MRKVOVÁ S PÓRKEM**

1 pom.máslo  
10 dkg mrkve  
5 dkg pórků

Mrkev nastroháme,pórek nadrobno nakrájíme a vše vyšleháme s pomazánkovým máslem.

## **POMAZÁNKA ČOČKOVÁ**

1 pom.máslo  
5 dkg čočky  
česnek

Čočku přebereme,vypereme,zalijeme vodou a uvaříme. Po vychladnutí dobře vyždímáme,přidáme sůl a vyšleháme s pomazánkovým máslem. Dochutíme česnekem.

## **POMAZÁNKA ŠPENÁTOVÁ**

½ ks špenát mražený  
20g olej  
20g cibule  
20g mouka hladká  
1 ks vejce  
1 pom.máslo  
mléko,sůl,česnek

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli,přidáme hladkou mouku a uděláme světlou jíšku.Přidáme rozmražený špenát,sůl,prolisovaný česnek,povaříme.Zalijeme vejci a dále vaříme,až se srazí.Do vyšlehaného pomazánkového másla postupně přidáváme studený špenát a šleháme do pěny.(Místo pomazánkového másla můžeme vyšlehat i máslo.)