

# POMAZÁNKY OD „KUCHTÍKŮ“

## CELEROVÁ POMAZÁNKA

Očištěný a omytý celer nastrouháme na jemném struhadle do pomazánkového másla. Přidáme bílý jogurt, osolíme a vše důkladně promícháme.

### *Tip na vylepšení:*

Do pomazánky můžeme přimíchat ještě najemno nastrouhanou sterilovanou kyselou okurku.

## SÝROVÁ POMAZÁNKA

V misce rozmícháme tvaroh, přidáme na malé kostičky pokrájené jablko, zakapeme citronovou šťávou, přidáme jemně nastrouhaný ementál, křen, sůl, pepř a petrželku.

## ŠUNKOVÁ PĚNA – POMAZÁNKA

Šunku nakrájíme na drobné kousky a vmícháme jí do pomazánkového másla ochuceného citronovou šťávou.

## RYBIČKOVÁ POMAZÁNKA

Konzervu otevřeme, odlijeme trochu oleje, aby pomazánka nebyla příliš tekutá. Ze sardinek vyndáme hlavní kost a vidličkou rozmačkáme. Přidáme pomazánkové máslo a pomazánku promícháme. Ochutíme trochou citronové šťávy.

## OVOCNÝ ČAJ

Do konvice nakrájejte 2 jablka na kousky (se slupkou i jaderníkem) a 2 kousky hřebíčku. Zalijte horkou vodou a nechte 10 minut stát. Dochutit lze medem, citronem nebo skořicí.

### *Druhá varianta:*

Místo čerstvých jablek můžete použít hrst sušených jablečných slupek nebo sušených jablek.

Dobrou chuť Vám přeje „Kuchtíci“