

# Karotková pomazánka

## Suroviny

mrkev 100 g

[lučina](#) 125 g

[zakysaná smetana](#) 2 lžíce

loupané mandle 2 lžíce

[čerstvá citronová šťáva](#) 1/2 lžičky

čerstvě namletý pepř

pažitka na posypání

## Postup

1

Mrkev oškrábejte a nastrouhejte najemno do menší mísy. Přidejte lučinu, zakysanou smetanu a nadrobno nasekané mandle.

2

Dochuťte pepřem a citronovou šťávou. Před podáváním posypejte čerstvou pažitkou.



# Topinky s vajíčkovou pomazánkou



## Suroviny

**vejce 4 ks**

**francouzská bageta 2 ks**

**bílé fazole 1 konzerva (400g)**

**menší červená cibule 1 ks**

**dijonská hořčice 1 lžice**

**sůl**

**čerstvě namletý pepř**

**čerstvá hladkolistá petrželka**

## Postup

1

Vejce uvařte natvrdo. Mezitím nakrájejte bagety a nasucho dozlatova upečte v troubě předehřáté na 180 stupňů.

2

Uvařená vejce oloupejte, nakrájejte na kostičky a ve větší misce smíchejte se slitými a propláchnutými fazolemi, nasekanou červenou cibulí a hořčicí. Pokud chcete, můžete před přidáním ostatních ingrediencí fazole trochu pomačkat vidličkou. Dochutěte solí, pepřem a petrželkou. Promíchejte a podávejte s bagetovými topinkami.

# Pomazánka z červené řepy



## Suroviny

červená řepa ve sladkokyselém nálevu 100 g

strouhaný křen 1 lžíce

lučina 250 g

sůl

pepř

řeřicha nebo klíčky z červené řepy na ozdobu

## Postup

1

Z červené řepy slijte nálev a nastrouhejte ji nahrubo, přidejte strouhaný křen, lučinu, sůl a pepř. Vše důkladně promíchejte. Pomazánku podávejte ozdobenou řeřichou.

# Celerová pomazánka s ořechy a rozinkami



autor: **Angel 666**

**toprecepty.cz**

## Suroviny

- 1/2 celeru
- 1/2 většího jablka
- 100 ml bílého jogurtu
- 2 lžíce majonézy
- sůl
- pepř
- hrst rozinek
- hrst vlašských ořechů

## Postup přípravy receptu

Celer i jablko oloupeme a nastrouháme - celer na jemné nudličky a jablko na hrubší. Obojí dáme do misky, přidáme jogurt a majonézu, osolíme a opepříme. Rozinky v sítku propláchneme horkou vodou a přidáme do misky. Nakonec přimícháme ořechy, které jsme trochu podrtili na hrubší kousky. Pomazánku je dobré před podáváním nechat chvíli odležet v chladu.

Podáváme s celozrnným pečivem, zdobené kouskem ořechu.

# Dětské MOJITO



autor: **Dooga**

**toprecepty.cz**

## Suroviny

**3 limetky**

třtinový cukr

lístky máty

led

## Postup

1

Omytou limetku nakrájíme na menší dílky, přidáme třtinový cukr a vařečkou pomačkáme. Nakonec vložíme omyté lístky máty a zalijeme vodou (sodou). My jsme se tentokráte obešli bez ledu.