**POMAZÁNKOBRANÍ 13. BŘEZNA 2012**

RECEPTY

**Sýrové pomazánky**

***Pomazánka z Nivy***

100 g sýru Niva

100 g másla (Ramy)

2 kostky taveného sýra

1 cibule

sůl

Všechny přísady rozmixujeme. Pomazánku mažeme na chlebíčkovou veku, chléb, rohlík apod. Povrch ozdobíme okurkou, paprikou, rajčetem.

***Pomazánka z nivy***

100 g nivy

50 g tvarohu

100 g smetany

sůl a pepř

pažitka

**Pomazánka z nivy**

niva

tvaroh

máslo

česnek

trochu soli

***Hermelínová pomazánka***

2 ks sýru Hermelín

1 smetana ke šlehání 33 %

 150 g plátků šunky nebo šunkového salámu

 lžička hořčice

malá cibulka

sůl

Hermelín nastrouháme, část najemno a část nahrubo, lépe se strouhá, když ho chvíli před přípravou vložíme do mrazničky, šunku nakrájíme na kostičky, cibulku nastrouháme. Ušleháme šlehačku a lehce do ní vmícháme připravené suroviny, osolíme.

***Pomazánka z hermelínu a vajec***

1 sýr hermelín

100 g majolky

2 vejce natvrdo

50 g cibule nebo pórku

1 lžíce hořčice

1 lžička mleté papriky

sůl

Hermelín nakrájíme a vidličkou utřeme, přidáme majolku, rozsekaná vejce, jemně krájenou cibuli nebo pórek, hořčici, mletou papriku, špetku soli a vše promícháme.

***Sýrovo-šunková pomazánka***

*20 dkg šunkového salámu*

*20 dkg tvrdého sýru*

*3 vejce uvařené natvrdo*

*citronová šťáva*

*sójová omáčka na dochucení*

***Jemná sýrová s česnekem***

2 lučiny v alobalu

2 smetanové sýry

2 lžíce zakysané smetany

2 lžíce pomazánkového másla s pažitkou

pažitka

sůl, pepř, česnek

***Tvarůžková pomazánka***

tvarůžky

máslo

mletá sladká paprika

jemně nakrájená cibulka

Podle chuti přisolit

**Pomazánka tvarohová**

***Tvarohová pomazánka s tajemstvím***

250 g měkkého polotučného tvarohu

150 g pomazánkového másla

120 g pomazánkového másla niva

slaninu

1 větší červená paprika

1 střední cibule

špetku pálivé papriky

mletá paprika lahůdková

sůl

kmín drcený

Cibuli a slaninu nakrájíme najemno. Papriku nakrájíme na kostečky. Přidáme tvaroh, pomazánková másla, to vše smícháme dohromady. Přidáme špetku pálivé papriky, dále mletou papriku, osolíme a okmínujeme.

**Pomazánky česnekové**

**Česneková pomazánka s tymiánem a brusinkami**

200 g tvrdého sýrů

100 g sýru Gervais

80 g majonézy

2-3 stroužky česneku

lžíce hořčice

tymián

brusinky

Sýr najemno nastrouháme a smícháme se sýrem Gervais, majonézou a hořčicí. Přidáme rozetřený česnek a nasekaný tymián. Všechno promícháme. Podáváme s brusinkami.

***Česneková***

tvaroh

pomazánkové máslo

trojúhelník měkkého sýru

smetana zakysaná

česnek utřený

Ingredience smícháme, na závěr přidáme utřený česnek dle chuti.

**Vajíčkové pomazánky**

***Vaječná pomazánka***

4 vajíčka natvrdo

1 jarní cibulka

2 kyselé okurky

2 lžíce majonézy

1 lžička plnotučné hořčice

sůl a pepř

***Vajíčková pomazánka***

2 vejce uvařené natvrdo

5 dkg tvrdého sýra

2 okurky

1 lžíce majonézy

½ lžíce hořčice

sůl a pepř

Sýr, vejce a okurky nakrájíme na drobné kousky, osolíme, opepříme a přidáme hořčici a majonézu.

**Zeleninové pomazánky**

***Celerová pomazánka***

300 g celeru

citronová šťáva

3 vejce natvrdo

200 g tvrdého sýra

1 – 2 kelímky tatarské omáčky

Sůl a pepř

Nastrouhaný celer zakápneme citronovou šťávou, vejce pokrájíme nebo nastrouháme a přidáme nastrouhaný sýr. Všechno smícháme s tatarskou omáčkou, osolíme a opepříme. Dle chuti můžeme přidat hořčici.

***Celerová pomazánka***

1 celer

4 – 5 sterilovaných okurek

1 cibule

majonéza

sardelová pasta

pepř a sůl

Celer a okurky se najemno nastrouhají. Vše promícháme.

**Pomazánka obsadila 1. místo**

***Křenová pomazánka***

2 vejce natvrdo

10 dkg měkkého salámu

1 poličanka

křen podle chuti

***Křenová pomazánka***

1 tvaroh (vanička)

2 sýry (apetito)

Plátek másla

1 malá cibulku

1 lžička plnotučné hořčice

křen podle chuti

***Mrkvová pomazánka***

1 pomazánkové máslo

1 svačinka mrkvová (k dostání v prodejnách zdravé výživy, příp. ve vybraných prodejnách potravin)

1 menší cibule

Cibulku najemno nakrájíme. Potom všechno dohromady smícháme.

***Pomazánka s kukuřicí***

1 pomazánkové máslo neochucené

1 tavený smetanový sýr

1 kelímek majonézy Brněnka

Utřený česnek podle chuti

Několik lžic sterilované kukuřice

Bílý pepř

Všechno smícháme, můžeme dosolit, ale většinou není třeba.

**Krabí pomazánky**

***Krabí pomazánka***

1 balení krabích tyčinek

150 g pomazánkového másla

1 tatarku hellmans

1 menší cibuli

sůl

Krabí tyčinky nakrájíme na kostečky. Cibuli nakrájíme najemno. Přidáme pomazánkové máslo, tatarku a vše smícháme dohromady. Osolíme dle naší chuti.

|  |  |
| --- | --- |
|  | ***SURIMI POCHOUTKA*** |
|  |  |  |
| 1 surimi tyčinky (krabí tyčinky) |
| 1 pomazánkové máslo |
| 1 cibule |  |  |
| 1 majonéza |  |
| citronová šťáva |  |
| vegeta |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Krabí tyčinky rozmačkáme vidličkou, přidáme pomazánkové máslo, najemno nakrájenou cibuli, majonézu, dochutíme citronovou šťávou a vegetou. Promícháme  |

**Ostatní pomazánky**

**Pomazánka Šakalí dech**

20 dkg plísňového sýru Niva

20 dkg uzeného špeku

najemno nakrájená cibule dle chuti

bílý pepř

majoránka

Uzený špek nakrájíme na kostičky a za stálého míchání vyškvaříme - pozor aby se nepřipálil. Ještě horký nalijeme na sýr, který jsme nastrouhali na jemném struhadle. Podle chuti přidáme najemno nakrájenou cibuli, bílý pepř a majoránku. Promícháme několikrát, protože během tuhnutí se tuk usazuje zvlášť.

Pomazánka je výborná na jednohubky, kde se dá dochutit vlašským ořechem, půlkou olivy, paprikou. Taky dobře vypadají kuličky, které se obalí v nasekané pažitce.

***Pomazánka oceněna 2 místem***

***Salámová pomazánka***

25 dkg měkkého salámu

6 dkg taveného sýra

12 dkg cibule

1 majonéza

sůl a pepř

Promíchat rozemletý salám, cibuli, sýr a majonézu. Osolit, opepřit a přidat stroužek česneku.

***Pomazánka z Moravanky***

1 Moravanka (zeleninová směs)

20 dkg měkkého salámu

13 dkg másla

2 tavené sýry

1 lžíce hořčice

2 majonézy

sůl

Máslo, sýr a hořčici utřeme. Moravanku ocedíme, vyjmeme feferonku a zbytek zeleniny umeleme na masovém mlýnku spolu se salámem. Smícháme všechno dohromady, osolíme a přidáme majonézu.

***Pomazánka z uzených šprotů***

1 konzerva uzených šprotů

trošku Perly (nebo jiný rostlinný tuk)

lžíce zakysané smetany

lžíce dijonské hořčice

vajíčko natvrdo

cibule

sůl a pepř

***Rumcajs***

30 dkg šunkového salámu

3 sterilované okurky

1 cibule

1 lžíce plnotučné hořčice

1 majonéza

1 rajský protlak

2 lžičky krystalového cukru

sůl

Nejdříve povaříme rajský protlak s cukrem (asi 2 minuty) a necháme vychladnout. Nastrouháme najemno šunkový salám, sterilované okurky, přidáme najemno nakrájenou cibuli, hořčici, majonézu, povařený rajský protlak a opatrně osolíme. Dobře promícháme.

**Pomazánka „FRAKOLA“**

250 g taveného sýra

2 vejce uvařené natvrdo – najemno nastrouhané

50 g másla

sardel. pasta (dle chuti)

sójová omáčka

pepř

***Domácí vlašák***

4 vařené brambory

20dkg uzeniny

1 moravanka (slít nálev)

sůl, pepř

majonéza podle chuti

Všechny ingredience nasekáme na malé kostičky, osolíme a opepříme dle chuti, můžeme přidat trochu nálevu.

Na dochucení zavoláme chlapa, má lepší chuťové buňky!!!

***Chlebíčková pomazánka***

15 dkg šunkového salámu

15 dkg tvrdého sýru

2 vejce uvařené natvrdo

½ sklenice sterilovaného zelí

1 cibule

2 majonézy

vegeta na dochucení

možno přidat pažitku

Nastrouháme nahrubo šunkový salám, přidáme najemno nastrouhaný tvrdý sýr, vejce natvrdo, sterilované zelí, najemno nakrájenou cibuli, majonézu a dochutíme vegetou. Dle chuti můžeme popřípadě přidat pažitku. Všechno promícháme.

**Pomazánka oceněna 3 místem**

***Humous***

2 stroužky česneku

250 g vařené cizrny

2 polévkové lžíce olivového oleje

4 polévkové lžíce TAHIMY (sezamová pasta)

2 – 3 polívkové lžíce vody

sůl a pepř

1 polévková lžíce citronové šťávy

pažitka nebo zelená petrželka

Všechny suroviny rozmixujeme a podle chuti přidáme sůl a pepř. Ozdobíme pažitkou nebo petrželkou.

***Pomazánka „Co dům dal“***

Zbytky tavených sýrů (4-5 trojúhelníků)

1 malá cibule

olej

půl šálku mléka

lžička hořčice, sůl

kyselá okurka, zavařená kapie, sterilovaná kukuřice, možno přidat podle chuti jakoukoli další zeleninu, popř. nakrájet salám

Na oleji zpěnit najemno nakrájenou cibuli, přidat sýr a zalít mlékem. Rozpouštět sýr v mléce až to zhoustne. Přidat lžičku hořčice, osolit a pak dát podle chuti nakrájenou okurku, papriku a další ingredience „co dům dál“. Je možno podávat i teplé i studené podle chuti.

***Pomazánka „Co dům dál“***

Pokaždé jiná☺ Příklad:

kousek másla Lado

sýr Smetanito (popř. jiný tavený sýr)

2 vajíčka natvrdo

plnotučná hořčice

2 stroužky česneku

šunka (velmi najemno nakrájená)

lžíce zakysané smetany

pažitka

sůl a popřípadě špetka pepře

***Dobrou chuť☺***