***Pomazánky cca na 5 porcí.***

**CELEROVÁ**

0,5 ks celeru, sůl, 1 ks mrkve, 3ks taveného sýru

Celer uvaříme, nastrouháme, mrkev nastrouháme syrovou a všechny ingredience smícháme dohromady.

**SÝROVÁ**

Vanička tvarohu, 50g sýru eidam, 3 ks taveného sýru, sůl, 50 g másla

Eidam nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**BALKÁNSKÁ**

Velké žervé, 100 g másla, 50g balkánského sýru, špetka mleté papriky

Balkánský sýr nastrouháme a vše smícháme dohromady

**KRNOVSKÁ**

Vanička tvarohu (lze nahradit pomazánkovým máslem, lučinou, nebo žervé), 2 vejce vařené natvrdo, špetka mleté papriky, stroužek česneku, 50 g másla, lžička hořčice, sůl, kyselá okurka.

Našleháme máslo, přidáme tvaroh, nastrouhané vejce a okurku a ostatní ingredience.

**DROŽĎOVÁ**

Droždí, 120 g másla, cibule, 3 vejce, sůl, pepř, stroužek česneku, pažitka.

Na másle osmahneme cibuli nakrájenou na kostičky, přidáme droždí. To rozpustíme, až zhoustne na pastu, přidáme vejce, sůl, pepř, česnek a usmažíme. Necháme vychladnout a šlehačem vymícháme s máslem. Přidáme pažitku.

**MOZAIKOVÁ**

100g másla, 3 ks taveného sýru, 50 g eidamu, 50g sterilovaného hrášku, 5 ks ředkviček, sůl.

Máslo našleháme s taveným sýrem a hráškem, přidáme sůl, nastrouhané ředkvičky a eidam.

**VÍDEŇSKÁ**

2 ks žervé, jablko, lžička hořčice, 50 g eidamu, lžíce bílého jogurtu, špetka smetanového sterilovaného křenu

Jablko nastrouháme a vše smícháme dohromady.

**SÝROVÁ S BRYNDZOU**

Brynza, zakysaná smetana, 3 ks taveného sýru, 50 g másla

Máslo se našlehá se sýrem, brynza se nastrouhá a smíchá s ostatními ingrediencemi.

**BULHARSKÁ**

150 g vařeného hovězího masa, 100 g vařených brambor, sterilovaná okurka, lžička hořčice, sůl, lučina.

Brambory, maso, okurku pomeleme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**KOZÁCKÁ**

Rybičky v tomatě, 150g vařených brambor, 50 g másla, sůl.

Brambory postrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**NÁMOŘNICKÁ BAŠTA**

Tvaroh (může být i pomazánkové máslo, nebo máslo), rybičky ve vlastní šťávě, 0,25ks celeru, rajče, paprika.

Tvaroh smícháme s rybičkami, přidáme nakrájená rajčata a papriky a nastrouhaný celer.

**POMAZÁNKA Z TRESČÍCH JATER**

150g másla, sůl, tresčí játra, 1ks taveného sýru

Vše smícháme dohromady a našleháme.

**POMAZÁNKA Z MÍCHANÝCH VAJÍČEK**

3 natvrdo vařená vejce, 100g másla, sterilovaná okurka, sůl.

Vejce usmažíme na kousku másla a necháme vychladnout. Máslo našleháme, osolíme, přidáme nastrouhaná vejce a okurku.

**POMAZÁNKA Z COTTAGE S MRKVÍ**

Cottage, 3 ks taveného sýru, mrkev, stroužek česneku, 50g eidamu, sůl, lžíce bílého jogurtu.

Mrkev postrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA Z COTTAGE**

Cottage, 3 ks taveného sýru, lžíce bílého jogurtu, 50 g eidamu, kousek pórku, 2 lžíce sterilované červené kapie, sůl.

Kapii a pórek nakrájíme na malé kostičky, eidam postrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**TVAROHOVÁ S KOPREM**

Vanička tvarohu, 50 g másla, sůl, čerstvý kopr, lžíce bílého jogurtu.

Vše smícháme dohromady.

**POMAZÁNKA S MOZZARELOU**

Mozzarella, 80g másla, 3 ks taveného sýru, lžíce zakysané smetany, sůl.

Mozzarellu nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**MASOVÁ POMAZÁNKA**

Vařené maso (vepřové, kuřecí, nebo hovězí), sterilovaná okurka, lžička hořčice, sůl, natvrdo vařené vejce

Maso umeleme, vejce a okurku nakrájíme na malé kostičky a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA HOLANDSKÁ**

Vanička tvarohu, lžíce bílého jogurtu, 70g eidamu, 50g másla, sůl

Máslo našleháme, eidam nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**ŘEDKVIČKOVÁ POMAZÁNKA**

3 ks taveného sýru, 70g másla, 10 ks ředkviček, sůl

Máslo našleháme, ředkvičky nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**TUŇÁKOVÁ S VEJCEM**

Tuňák ve vlastní šťávě, 100g másla, vejce vařené natvrdo, sůl, žervé, sterilovaná kukuřice, sterilovaná kapie, lžička hořčice.

Máslo ušleháme s žervé, nastrouhané vejce a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA Z RYBÍHO FILÉ**

150g rybího filé, 2 vejce, 100g másla, sůl, citronová šťáva

Na špetce másla osmažíme rybí filé, osolíme, přidáme citr. šťávu a filé rozkrájíme na menší kousky, přidáme vejce a osmažíme. Necháme vychladnout a smícháme s ostatními ingrediencemi.

¨

**POMAZÁNKA DROŽĎOVÁ S PÓRKEM**

Droždí, 2 vejce, 70g másla, cibule, olej, sůl, pórek

Na oleji osmažíme cibulku, na ni dáme droždí, to rozpustíme, až zhoustne na pastu. Necháme vychladnout a smícháme s máslem a najemno nakrájeným pórkem.

**CELEROVO – TVAROHOVÁ POMAZÁNKA**

0,5 ks celeru, vanička tvarohu, lžíce zakysané smetany, 50g eidamu, sůl, pažitka

Celer a eidam nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA ZE SÝRU OŠTIEPOK**

100g másla, sýr oštiepok, lžíce zakysané smetany, špetka drceného kmínu, sůl

Máslo našleháme, přidáme nastrouhaný sýr a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA ZIMNÍ**

0,5ks celeru, petržel, mrkev, lžíce bílého jogurtu, citronová šťáva, sůl, 3 ks taveného sýru, jablko.

Zeleninu uvaříme, necháme vychladnout a nastrouháme, jablko oloupeme a nastrouháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA ZELENINOVÁ**

100g másla, 2 natvrdo uvařená vejce, žlutá paprika, rajče, sůl, lžíce zakysané smetany

Máslo ušleháme, přidáme nastrouhaná vejce, sůl a na malé kostičky nakrájenou papriku a rajče. Zamícháme a podle potřeby přidáme zakysanou smetanu.

**AVOKÁDOVÁ POMAZÁNKA**

Avokádo, natvrdo uvařené vejce, stroužek česneku, lučina, citronová šťáva, sůl.

Avokádo rozpůlíme, vyjmeme pecku, oloupeme, dáme do misky, zakápneme citronovou šťávou, přidáme utřený česnek, sůl, lučinu a šlehačem ušleháme.

**TUŃÁKOVÁ S TVAROHEM**

Tuňák ve vlastní šťávě, vanička tvarohu, 2ks taveného sýru, 50 g másla, lžička hořčice, sůl.

Vše smícháme dohromady.

**POMAZÁNKA ZE SLEDĚ**

Sleď ve vlastní šťávě, máslo, sůl.

Máslo našleháme a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA DROŽĎOVÁ S TAVENÝM SÝREM**

Droždí, 2 vejce, 2ks taveného sýru, 50 g másla, pomazánkové máslo, olej, cibule, sůl.

Na oleji osmažíme na kostičky nakrájenou cibuli, přidáme droždí a to mícháme, až zhoustne na pastu, přidáme vejce, osmažíme a necháme vychladnout. Smícháme s ostatními ingrediencemi.

**BROKOLICOVÁ POMAZÁNKA**

150g brokolice, pomazánkové máslo, 2 ks taveného sýru, 50g eidamu, stroužek česneku, sůl, lžíce zakysané smetany.

Brokolici uvaříme, rozmačkáme a necháme vychladnout. Pomazánkové máslo našleháme šlehačem, přidáme sýr, nastrouhaný eidam, brokolici a smícháme s ostatními ingrediencemi.

**POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ČOČKY**

200g červené čočky, olej, 2 stroužky česneku, cibule, mrkev, citronová šťáva, sůl, kari.

Čočku propláchneme. Na oleji osmahneme na kostky nakrájenou cibuli, přidáme nastrouhanou mrkev, utřený česnek a chvilku osmahneme. Přidáme červenou čočku, zalejeme vroucí vodou a na mírném plamenu vaříme asi 15 min. Čočka by měla mít kašovitou konzistenci. Osolíme, necháme vychladnout a přidáme citronovou šťávu.