

# Silvestrovské pomazánky

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience

### Pomazánka s pečeným česnekem

- 1 Jihočeské pomazánkové tradiční
- 2 paličky česneku
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1/2 lžičky sušeného rozmarýnu
- sůl, pepř dle chuti



### Pomazánka s uzeným lososem a koprem

- 1 Jihočeské pomazánkové tradiční
- 100 g uzeného lososa
- 1 lžíce Jihočeské zakysané smetany
- 1 lžíce citronové šťávy
- hrst čerstvého nasekaného kopru
- 1/2 lžičky mleté uzené papriky
- sůl, pepř dle chuti

### Pomazánka s červenou řepou a mrkví

- 1 Jihočeské pomazánkové tradiční
- 1 menší řepa
- 2 menší mrkve nebo jedna velká
- 2 lžíce majonézy
- nasekaná petržel
- sůl, pepř dle chuti

## Návod na přípravu: Pomazánka s pečeným česnekem

Troubu předehřejeme na 180 °C. Česnek necháme ve slupce a seřízneme mu špičku. Zakápneme ho lžící olivového oleje, zabalíme ho do alobalu a pečeme v troubě asi 30 minut, dokud není česnek měkký a zlatavý. Česnek necháme vychladnout, poté ho vytlačíme z paliček a rozetřeme nožem na pastu.

V míse smícháme pomazánkové tradiční, česnek, 2 lžíce olivového oleje, citronovou šťávu, rozmarýn, sůl a pepř. Vše dobře promícháme, aby vznikla hladká pomazánka.

### **Pomazánka s uzeným lososem a koprem**

Uzeného lososa nakrájíme na malé kousky. V míse smícháme pomazánkové tradiční, zakysanou smetanu, citronovou šťávu, nasekaný kopr, uzenou papriku, sůl a pepř. Přidáme připraveného lososa a vše důkladně promícháme.

### **Pomazánka s červenou řepou a mrkví**

Řepu i mrkev oloupeme a nastrouháme najemno. V míse smícháme pomazánkové tradiční, řepu, mrkev a majonézu. Přidáme nasekanou petržel, sůl a pepř podle chuti. Vše promícháme, aby se ingredience propojily.