

Hrášková pomazánka s cottagem



4 PORCE



10 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Sůl	2
Citronová šťáva	10
Cottage 20% průměr	200
Hrášek	200
Knäckebröt Wasa original	80
Dochucovadla: pepř, čerstvá bazalka	

Postup přípravy

Hrášek pomačkáme vidličkou (můžeme použít čerstvý nebo mražený, který napřed krátce povaříme a necháme vychladnout). Hrášek smícháme s cottagem a přidáme nasekanou čerstvou bazalku (množstvím nešetříme). Pro jemnější chuť můžeme přidat trochu lučiny nebo pomazánkového másla, zvýší se tím ale kalorická hodnota. Pomazánku dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem a podáváme s celozrnným pečivem nebo knäckebrotem.