

Skvelá pomazánka s Lučinou



Čas prípravy: 20 minút

Druh jedla: Pomazánky, šaláty a slané snacky

Deťom predškolského veku sú pomazánky dôverne známe:) V škôlke si ich užijú na sto spôsobov. Nikdy som však na ich jedálnom lístku nenašla nátierku s Lučinou. A pritom je tento syr u detí taký obľúbený... Vyskúšajte!

Uvedené suroviny sú orientačné, keďže nátierka je zo série "čo chladnička dala" .

Suroviny:

2 malé kocky syru
Lučina
menšia štvrtina masla
kúsok cibule
4 vajíčka
dve malé kyslé
uhorky alebo menšiu
šalátovú
slnečnicové semienka
- nemusia byť
pažítka
redkovka
soľ, korenie

Postup práce:

Vajíčka uvarím na tvrdo. Do misy hodím Lučinu, maslo, nadrobúčko nakrájanú cibuľu, uhorky, redkovku a pažítku. Slnečnicové semienka krátko opečiem na suchej panvici a osolím. (Môžeme použiť aj hotové pražené semienka a budeme mať menej práce :)) Uvarené vajcia posekám na kúsočky a spolu so semienkami hodím k ostatným ingredienciám do misy. Všetko dôkladne premiešam a okorením podľa chuti. Ak pracujem s teplými surovinami, nechám hotovú pomazánku postáť chvíľu v chladničke.