



## Pomazánky od A do Z

### Bulharská pomazánka

300 g dietního salámu, malý rajský protlak, malá tatarská omáčka, kyselá okurka, cibule.

Salám umeleme na masovém strojku nebo nastrouháme na struhadle. Přidáme jemně nastrouhanou okurku, rajský protlak, tatarku a jemně nakrájenou cibuli. Vše umícháme.

### Čertova pomazánka

Velký uzenáč nebo uzená makrela, 50 g majolky, 2 natvrdo vařená vejce, sladkokyselá okurka, paprika sterilovaná v oleji, kousek cibule, hořčice, citronová šťáva, sůl.

Rybu pečlivě vykostíme, zbavíme kůže a maso spolu s vejci, cibulí a okapanou paprikou umeleme.

Směs spojíme majonézou, přidáme na kostičky nakrájenou okurku, ochutíme hořčicí, citronovou šťávou a solí. Necháme proležet.

### Česneková pomazánka

150 g eidamu, 1x majolka, 3 stroužky česneku, sůl, pepř.

Sýr nastrouháme najemno, přidáme rozetřený česnek a další přísady. Výborně se hodí na jednohubky.



## Česneková pomazánka II.

3 lžíce másla, 2 trojúhelníčky taveného sýra, 3 stroužky česneku.  
Do misky dáme máslo a sýr a promícháme. Přidáme utřený česnek a znovu pečlivě promícháme.  
Vhodné na jednohubky i na chlebíčky.

## Česneková pikantní pomazánka

1 tvaroh, 1-2 trojúhelníčky taveného sýra, tatarka, sůl, 1 palička česneku, ďábelské koření.  
Česnek utřeme, všechny ingredience smícháme dohromady.  
Podle hustoty přidáváme tatarku, podle chuti osolíme a ochutíme ďábelským kořením.

## Česneková pomazánka s tymiánem a brusinkami

200 g tvrdého sýra (nejlépe uzený Eidam), 150 ml majonézy (tatarky, kysané smetany nebo bílého jogurtu), 3-6 stroužků česneku, tymián, kremžská hořčice, brusinky (jeřabiny, rybíz).  
Sýr najemno nastrouháme. Přidáme majonézu v množství podle žádoucí konzistence. Česnek prolisujeme a přimícháme.  
Přidáme tymián, nejlépe mírně rozetřený. Podle chuti přidáme asi lžičku hořčice. Mažeme na jednohubky nebo chlebíčky.  
Zdobíme kuličkami zavařených brusinek (jeřabin) nebo jiného drobného ovoce.

## Česneková pomazánka - výborná

Rama, 5 trojúhelníčků taveného sýra, plátek (na smažení) tvrdého sýra, 3 vejce, 6 velkých stroužků česneku, na ozdobení paprika.  
Dáme uvařit vejce, mezitím si nastrouháme tvrdý sýr a smícháme ho s Ramou, měkkým sýrem, česnekem. Potom na kráječi rozkrájíme vajíčka na kostičky a přidáme do pomazánky.  
Pomazánka je výborná na jednohubky a vystačí asi na 11 rohlíků. Na každou jednohubku dejte kostičku papriky, krásně to vypadá a výborně chutná!

## Česneková pomazánka z tvrdých sýrů

200 g eidamu, 200 g moravského bloku, bílý jogurt, majonéza, smetana, utřený česnek, pepř, sůl, hořčice.  
Sýry nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme všechny přísady a spojíme jogurtem, majonézou a smetanou.



## Česnekovo-sýrová pomazánka

2 lžíce margarínu, 1 obdélník taveného sýra, 2 lžíce pomazánkového másla, 5 stroužků česneku, sůl, 250 g strouhaného sýra (eidam).  
Margarín, tavený sýr a pomazánkové máslo šleháme elektrickým šlehačem asi 3-4 min. Poté zašleháme česnek utřený se solí.  
Přidáme nastrouhaný sýr a už nešleháme, pouze důkladně zamícháme (nejlépe stěrkou, která se používá při pečení).  
Pro zjemnění chuti můžeme také přidat 1-2 lžíce majolky light. Uvedené množství vystačí asi na 35-40 chlebíčků.

## Dobrá pomazánka na chlebíčky

2 vejce, 100 g šunkového salámu, 1 menší cibule, 2 tavené sýry nebo 4-5 trojúhelníčků taveného sýra, 1-2 lžíce majolky, 1 lžička hořčice. Na velmi malé kostičky nakrájíme šunkový salám, cibuli a vejce uvařená na tvrdo.  
Přidáme tavený sýr, majolku a hořčici a důkladně promícháme. Chlebíčky s touto pomazánkou jsou u nás doma moc oblíbené a když ji dělám návštěvám, všichni ji chválí.

## Falešná humrová pomazánka

Filé, sůl, majonéza, bílý jogurt, citron, cukr, worchestrová omáčka.  
Filé uvaříme v osolené vodě, po vychladnutí rozmačkáme vidličkou, smícháme s majonézou a bílým jogurtem, dochutíme citronem, špetkou cukru a kapkou worchestru.

## Falešný humr

1 mrkev, 1/2 celeru, 100 g sýru cihla, 1 lžíce majolky, citron.  
Nastrouháme mrkev a celer, mělo by být v poměru půl na půl. Zakapeme citronem. Přidáme nastrouhaný sýr a majolku.  
Zamícháme a podáváme s chlebíčkovou vekou.

## Hamina

cibule, kečup jemný, nastrouhaný eidam, 3 vejce, 1 balení světlého toastového chleba, česnek podle chuti,  
slanina podle chuti, špetka pepře, špetka soli.  
Umícháme směs z cibule, kečupu a nastrouhaného sýra. Umícháme vejčička, která přidáme do směsi, opepříme, osolíme a pořádně promícháme. Opečeme toasty na másle, toustovači, hodně potřeme česnekem a naneseeme směs. Nakonec osmahneme slaninu nebo šunku a poklademe na povrch.

## Játrová pomazánka

200 g játrové paštiky, 60 g másla, 1 tavený smetanový sýr (100 g), 2 lžíce hořčice a 2 stroužky utřeného česneku.

## Jednoduchá česneková pomazánka na chlebičky

1 pomazánkové máslo bez příchuti, 1-2 stroužky česneku, asi 2 lžičky majolky. Do pomazánkového másla dáme utřený česnek, přidáme majolku a utřeme. Mažeme na chlebičky a zdobíme nejlépe loveckým salámem, červenou a zelenou paprikou.

Pomazánka slouží jako základ na chlebičky nebo jednohubky.

## Jednoduchá krabí pomazánka

250 g krabích tyčinek, 3 vejce natvrdo, 1 tatarská omáčka, citrón a pórek na ozdobu.

Krabí tyčinky necháme rozmrazit, pokrájíme na drobné kousky, přidáme nakrájená nebo nastrouhaná vajíčka, promícháme s tatkou a mažeme na veu.

## Kapiová pomazánka

Zavařené kapie, 1 tavený sýr (nejlépe Apetito), 1/2 čerstvého másla, 3 stroužky česneku, 100 g šunkového salámu, 1 malá cibule, sůl, pepř.

Do směsi sýra a másla umeleme nebo nastrouháme šunkový salám, přidáme na jemno nakrájené kapie, utřený česnek, na jemno nakrájenou cibulku. Vše dobře promícháme, pokud je pomazánka příliš tuhá, můžeme přidat trochu vody z kapií.

Posolíme a popeříme. Hodí se nejlépe na čerstvý chléb.

## Krabí pomazánka

1 větší balení krabích tyčinek, 150 g najemno nastrouhaného tvrdého sýra (Eidam), 1 cibule, 2 tatarské omáčky, sůl, pepř, citrónová šťáva.

Krabí tyčinky najemno nakrájíme, cibuli nakrájíme na kostičky a vše smícháme se sýrem a tatkou. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Necháme odležet.

## Krabí pomazánka II

větší balení krabích tyčinek, kysaná smetana, 2 větší sýry Lučina, menší cibule, 2 lžíce majonézy, citrón, sůl.

Tyčinky jemně pokrájíme a smícháme se smetanou sýrem, nadrobno nakrájenou cibulkou a majonézou. Zakapeme citronem a podle chuti dosolíme. Je vynikající a lehká .

## Křenová pomazánka

1/2 skleničky krenexu, 100 g tvrdého salámu (turistický), 1 měkký tvaroh, 3-4 lžíce majolky, sůl, pepř.

Salám nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme tvaroh, krenex, majolku, osolíme, opeříme a pořádně promícháme.

## Křenová pomazánka

100 g majonézy, 2 lžíce nastrouhaného křenu, 150 g šunky nebo salámu, 2 vejce natvrdo uvařené, plátky veku, petrželka.

Smícháme křen s majonézou. Do křenové majonézy přidáme na nudličky nasekanou šunku nebo salám. Přidáme nasekaná vejce uvařená natvrdo. Dobře promícháme. Získanou pomazánku mažeme na dosti silné plátky veku. Nahoru nasypeme rozsekanou petrželku nebo poklademe na nudličky nakrájenou kapii.

## Křenová pomazánka se salámem

200 g měkkého salámu, 4 lžíce strouhaného křenu, 1 majolka, 2 vejce natvrdo, sůl.

Salám umeleme, dáme do misky a přidáme strouhaný křen, majolku, část vajec nakrájených na kostičky, přisolíme dle chuti a promícháme. Mažeme na chleba a sypeme smíchanou petrželkou se zbytkem rozsekaných vajec.

## Letní pomazánka

1 bílý jogurt, 1 sýr Lučina, 1 větší mrkev, pórek, 2 vařená vejce, sůl, pepř. Mrkev nastrouháme najemno, vajíčko také. Pórek nakrájíme najemno a smícháme s mrkví, vajíčkem pak přidáme jogurt, Lučinu, opeříme a osolíme.

## Lososová pomazánka

50 g uzeného lososa, 3 natvrdo uvařená vejce, 100 g másla, 1 cibule, citronová šťáva, 2 lžíce mléka, sůl.

Máslo utřeme do pěny, přidáme nastrouhaná vejce, lososa, cibuli, mléko, citronovou šťávu a sůl. Vše důkladně promícháme.

## Maďarská pomazánka

12 trojúhelníků taveného sýra, 400 g měkkého salámu, 4 sterilované okurky, 1 cibule, 2 feferonky, 2 lžíce octa,

4 lžíce kečupu, 1 lžíce lehké majonézy, pepř, sůl.

Kečup, ocet, pepř a sůl přivedeme do varu a necháme vychladnout. Salám, sýr, feferonky, cibuli a okurky umeleme na masovém strojků. Vmícháme kečupovou směs a majonézu. Důkladně promícháme. Mažeme na toasty nebo pečivo můžeme použít na zdobení jednohubek. Není vhodné pro děti !!!

## Míchaná sýrová pomazánka

2 tavené sýry se šunkou, 50 g pomazánkového másla bez příchuti, 150 g umleté drůbeží nebo vepřové šunky,

3 sterilované okurky, 3 lžíce jogurtu nebo majolenky, pepř, sůl dle chuti, hořčice.

Tavené sýry se šunkou utřeme s máslem, přidáme umletou šunku, na jemném struhadle ustrouhané okurky, jogurt nebo majolenku, hořčici, okořeníme a dobře promícháme. Můžeme též připravovat v elektrickém šlehači.

Mažeme na chlebičky, zdobíme šunkou a sypeme křenem nebo okurkami.

## Mňam krabí pomazánka

balení krabích tyčinek, 1 majolka, 100 g taveného sýra, 4 stroužky česneku, sůl, pepř.

Tyčinky nakrájíme na malé kousky, vmícháme sýr, majolku, prolisovaný česnek, osolíme, opeříme a můžeme podávat.

## Mozaiková pomazánka

200g margarínu, 100 g taveného nízkotučného sýra, 2 lžíce sterilovaného hrášku, 2 lžíce červené cibule,

1 lžíce strouhané mrkve, 1 lžíce strouhaného křenu, svazek ředkviček, pažitka.

Vyšleháme nebo dobře utřeme margarín se sýrem a přidáme postupně všechny druhy očištěné a posekané zeleniny.

Ty nám ochutí a zároveň obarví pomazánku. Potíráme pečivo nebo pomazánkou plníme čerstvou papriku, vše zdobíme ředkvičkami a pažitkou. Velmi jemná a plná vitamínů...

## Mrkvová pomazánka s křenem

100 g majolky, 300 g karotky, 50 g křenu, 1 lžička hořčice, citronová šťáva, sůl, pepř, cukr.

Do majolky jemně nastrouháme mrkev, křen a přidáme jemně nasekanou cibulku. Dochutíme hořčicí, citronovou šťávou, solí, pepřem, špetkou cukru a dobře promícháme. Mažeme na bílé pečivo.

## Mrkvová pomazánka s křenem II.

300 g mrkve, 1 majolka, křen dle chuti, cibule, 1 lžička obyčejné hořčice, citronová šťáva, sůl, pepř

Zeleninu nastrouháme, smícháme s ostatními přísadami a dochutíme. Podáváme s celozrnným pečivem.

## Očková pomazánka

Krabička oček, 2 lžíce másla, 1-2 tavené sýry (čím mazlavější, tím lépe).

Rozmixovat očka, přidat změkklé máslo a sýr a lehce vyšlehat. Podávat lze s vekou i chlebem - dle chuti.

## Ostrá pomazánka

200 g taveného smetanového sýra, 100 g pomazánkového másla, 50 g eidamu, 2 vejce vařená natvrdo, 5 lžic mléka,

2 lžičky hořčice, 2 feferonky, sůl.

Změkklé máslo utřeme s taveným sýrem a solí. Přidáme propasírovaná vejce a za postupného přidávání mléka vyšleháme. Eidam jemně nastrouháme, feferonky jemně nasekáme a s hořčicí zamícháme do směsi. Podáváme na bílém pečivu, ozdobené petrželkou, pažitkou nebo plátky rajčete.

## Paštiková pomazánka

Játrová paštika, kečup, strouhaná cibule, hořčice, sladkokyselá okurka, sůl, pepř a majolka.

## Pažitkové žervé

Tavený sýr, povolené máslo, sůl, mletý pepř, pažitka.

Vše dobře vymícháme a na závěr přidáme jemně posekanou pažitku.

## Pepkova pomazánka

150 g tresčích jater, 100 másla, 125 ml mléka, 1 cibule, 20 g hrubé mouky, sůl, pažitka, citron.

Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši. Tresčí játra utřeme s máslem a po lžičkách přidáváme vychladlou kaši. Nakonec přidáme jemně usekanou cibuli, pažitku, citronovou šťávu a vše promícháme. Podle chuti osolíme.

## Pikantní mrkvová pomazánka

3 obdélníčky měkkého taveného sýra (150-180 g), 2 větší mrkve, 5 stroužků česneku (kdo snese, může i víc),

1 lžíce Flory nebo jiného rostlinného másla.

Mrkev nastrouháme na jemné nudličky přidáme tavený sýr, lžici Flory a rozmačkaný česnek, vše dohromady ušleháme elektrickým šlehačem nebo rozmačkáme vidličkou a spojíme v jemnou hmotu.

## Pikantní pomazánka

1 sklenice zeleninové směsi Hradišťanka nebo Moravanka, 1 cibule, 1 celé pomazánkové máslo, 200 g měkkého salámu, 1 majolka, pepř, sůl.

Na masovém mlýnku umeleme zeleninovu směs, salám a cibuli. Spojíme s pomazánkovým máslem a majolkou, osolíme a opeříme. Mažeme na chlebičky, studené topinky, zeleninové jednohubky.

## Pikantní pomazánka ála celer

1 kg celeru, 8 stroužků česneku, citronová šťáva (citron nebo lemonka), 250 ml majolky, 0,3 l vody.

Očištěný celer zakapeme citronem a dáme do vody, aby nezčernal. Na struhadlo nakapeme citronku a nastrouháme celer střídavě s očištěným česnekem. Průběžně kapeme na struhadlo citronku. Na závěr přidáme celou majolku a vidličkou promícháme. Necháme odstát v chladu 20 minut.

Podáváme s bílým pečivem.

## Pikantní pomazánka na chlebičky

250 g českého salámu, 1 kyselá okurka, 1 cibule, 100 g majonézy.

Nálev: 1 lžíce oleje, 1 lžíce octa, 1 lžíce kečupu, 1 a 1/2 lžíce hořčice, 1/2 lžíce worchestrové omáčky (necháme projít varem).

Salám, okurku, cibuli umeleme, přimícháme majonézu a tuto směs přidáme do vychladlého nálevu. Je to vynikající pomazánka.

Nejlíp chutná na chlebičkách s polosuchým nebo suchým salámem. Ale dá se jíst i s rohlíkem.

## Pikantní rybí pomazánka z olejovek

1 krabice olejovek, 1 tavený smetanový sýr, 50 g másla, 1 kávová lžička hořčice, 2-3 lžičky kečupu, křen, pepř a sůl.  
Sýr s máslem utřeme do pěny. Přidáme ostatní přísady včetně sardinek. Vymícháme hladký krém. Podáváme namazané na toastech nebo chlebu.

## Pomazánka "á la" humr

400 rybího filé, 2 majolky, 1 jablko, 1 cibule, 1 lžice kečupu, citrónová šťáva, sůl a pepř.

Rybí filé vaříme asi 12 minut do měkka. Uvařené filé nakrájíme na drobné kousky. Jemně nakrájené jablko i cibulku přidáme k rybímu masu. Také přidáme zbývající ingredience: kečup, citrónovou šťávu a sůl i pepř podle chuti.

Suroviny promícháme a pomazánku necháme rozležet do druhého dne v chladničce. Pak namažeme na krajíčky veky a nahoru položíme plátek citrónu.

## Pomazánka na chlebíčky

300 g salámu gothaj nebo junior, 5 větších kyselých okurek, 5 vajec uvařených natvrdo, 1 velká cibule,

4 trojúhelníčky taveného sýra, 1 majonéza, sůl, pepř.

Všechny přísady nastrouháme nebo umeleme.

Namažeme na chlebíčky a zdobíme plátky zeleniny (rajčata, paprika, ředkvičky).

## Pomazánka všehochuť

100 g měkkého salámu, 60 g másla, 2 natvrdo uvařená vejce, 100 g taveného sýra, 2 lžice mléka, 1 sladkokyselá okurka, 1 kapie, sůl.

Máslo utřeme, přidáme jemně nasekaná vejce, tavený sýr, mléko a vše dobře promícháme. Pak smícháme drobně nakrájený salám, okurku a kapii. Podle chuti přisolíme.

## Pomazánka z celeru

150 g celeru, 50 g majonézy, citronová šťáva, sůl, cukr.

Oloupaný, omytý celer nastrouháme na jemném struhadle. Osolíme, osladíme, pokapeme citronovou šťávou a promícháme s majonézou.

## Pomazánka z cizrny

1 konzerva cizrny (asi 400 g), 2-3 stroužky česneku, šťáva z jednoho citronu, 2 lžice olivového oleje, půlka kelímku bílého jogurtu (100 g).

Cizrnu necháme okapat a rozmixujeme společně s jogurtem, česnekem, citronovou šťávou a olivovým olejem na hladkou kaši. Osolíme, opepříme. Podáváme s chlebem nebo s bagetou. Můžeme také použít suchou cizrnu. Zacházíme s ní stejně jako s hrachem nebo fazolema - necháme přes noc namočenou ve studené vodě a potom uvaříme.

## Pomazánka z krabích tyčinek 1

Balíček krabích tyčinek, 1 nízkotučné pomazánkové máslo, 3 stroužky česneku, sůl. Krabí tyčinky nakrájíme na kostičky (zmrzlé), vložíme do misky, přidáme pomazánkové máslo, prolisovaný česnek a sůl (dle chuti). Důkladně promícháme a mažeme na "semínkovaté" pečivo (i s obyčejným rohlíkem je to vynikající).

## Pomazánka z krabích tyčinek 2

krabí tyčinky, tatarka nebo majolka, cibule, sůl, pepř, citron, pažitka, petrželka na ozdobu. Nakrájíme krabí tyčinky a cibuli. Přidáme tatarku, pažitku (čerstvou nebo mraženou), osolíme, opepříme, dochutíme citronovou šťávou. Mažeme na nakrájenou večku a zdobíme petrželkou.

## Pomazánka z krabích tyčinek 3

krabí tyčinky, vejce, bílý jogurt, majonéza, hořčice, mrkev, kyselá okurka, vegeta, pažitka nebo pórek. K nadrobno nasekaným krabím tyčinkám přidáme nastrouhané vejce uvařené natvrdo, jemně nastrouhanou mrkev a kyselou okurku. Ochutíme lžičkou hořčice, přidáme pažitku, vegetu, nakonec bílý jogurt a majonéza v poměru, jak máte rádi.

## Pomazánka z lučiny

Lučina, 2 lžíce kečupu a 2 stroužky česneku.

## Pomazánka z lučiny

2 lučiny, 2 jablka, 1 mrkev, 3 lžíce moučkového cukru. Lučinu utřeme s cukrem, přidáme jemně strouhaná oloupaná jablka a mrkev. Mažeme na bílé pečivo.

## Pomazánka z míchaných vajec

3 vejce, sůl, 30 g másla, lžíce smetany, pažitka, pepř, 60 g měkkého sýra. Trošičku jiná míchaná vajíčka, která se mažou na chlebíčky. Vejce smícháme se smetanou a na másle je umícháme. Ještě do teplých vajíček vmícháme sýr a všechno rozmixujeme. Nakonec přidáme nasekanou pažitku nebo petržel a natíráme na černý chléb a zdobíme zeleninou.

## Pomazánka z olejovek

1 olejovky, 2 žervé, cibule a sladkokyselá okurka.

## Pomazánka z paštiky

1 krabička paštiky, 50 g měkkého sýra, žloutek, 1 malá cibule nebo mladá cibulová nať (pažitka), sůl, pepř, hořčice. Umícháme sýr, přidáme paštiku a žloutek, dochutíme hořčicí a solí, mírně opepříme, přidáme jemně nakrájenou cibulku.

## Pomazánka z tresčích jater

2 krabičky tresčích jater, cibule, 1 - 2 vejce, pažitka a dochutíme solí.

## Pomazánka z tresčích jater.

100gr. másla, tresčí játra z konzervy, citrónová šťáva, půl litru mléka, lžíce hrubé mouky, kousek cibule, lžička sekané pažitky.

Uvaříme kašičku z mléka a mouky. Vychladlou přidáváme po lžičkách k máslu a utřeme ji pak s játry. Přidáme jemně sekanou cibulku, pažitku a citrónovou šťávu. Pomazánku mažeme na chlebíčky, zakapeme citrónovou šťávou, zdobíme petrželkou, plátky rajčat, okurek a sypeme cibulkou najemno nakrájenou.

## Pomazánka z tresčích jater

60-80 g tresčích jater z konzervy, 1/2 menší cibule, 100 g másla, 2 vejce natvrdo, citronová šťáva, pažitka.

Máslo utřeme do pěny, přidáme rozetřená játra, jemně nakrájenou cibulku, citronovou šťávu, sůl a dobře rozmícháme. Vejce nasekáme nadrobno a opatrně je zamícháme do pomazánky. Sypeme nakrájenou pažitkou.

## Pomazánka z tuňáka

2 plechovky tuňáka v oleji, 1 středně velká cibule, 2 lžíce majonézy (lepší je light), 2 lžíce hořčice, 1 lžíce kečupu, 1 vejce uvařené natvrdo, 1 měkký sýr, sůl, pepř. Cibuli nakrájíme nadrobno. Přidáme tuňáka z plechovky (olej je lepší vylít). Nastrouháme vejce, přidáme všechny další ingredience a pořádně promícháme. Přisolíme, připepříme podle chuti. Pomazánka je nejlepší druhý den, kdy se odleží v lednici.

## Pomazánka z uherského salámu

100 g másla, 100 g uherského salámu, 150 g sýra ementál, 1 cibule, 2 zelené papriky, 2 vejce, petrželka, sůl.

Máslo trochu osolíme a utřeme do pěny. Salám umeleme, ementál a cibuli dvakrát umeleme na masovém strojku a zamícháme do připraveného másla. Nakonec přimícháme drobně nakrájené očištěné papriky. Pomazánku upravíme na misku a ozdobíme čtvrtkami vajec vařených natvrdo a petrželkou.

## Pomazánka z uzeného sýra.

50gr. másla,vařený žloutek,200gr.uzeného sýra.

Máslo utřeme se žloutkem a přidáme strouhaný sýr. Pomazánkou potřeme chlebíčky. Můžeme je posypat drobně nakrájenou zeleninou nebo tvrdou nakládanou okurkou a ozdobit plátky rajčat.

## Pomazánka z vajec a salámu.

2 vejce,100gr. salámu,100gr. másla,1lžíce hořčice, okurka.

Natvrdo uvařená vejce a salám umeleme na masovém strojku, přidáme hořčici a ještě chvíli třeme. Pomazánku mažeme na plátky žemlí a zdobíme kyselou okurkou, nakrájenou na kolečka.

## Pomazánka z vaječných žloutků

150 g másla, 20 g plnotučné hořčice, 4 vejce, 100 g cibule, sůl, pepř, pažitka. Máslo umícháme se solí, hořčicí a utřenými vaječnými žloutky, osolíme, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, podle chuti opepříme. Vše zlehka promícháme. Natíráme na chléb a povrch posypeme posekanými vaječnými bílky a pažitkou.

## Pomazánka ze sardinek

1 sardinky v oleji, 120 g másla, 1 cibule, 1 sterilovaná okurka, citronová šťáva, sůl, worchester.

Máslo utřeme do pěny, přidáme vidličkou rozmělněné sardinky, dobře rozmícháme za postupného přikapávání oleje ze sardinek. Nakonec přidáme drobně pokrájenou cibuli a okurku. Pomazánku přisolíme, zakapeme citronovou šťávou a dochutíme worchestrem. Dobře promícháme.

## Pomazánka ze škvarků

250 g nepříliš vylisovaných škvarků, 2 natvrdo vařená vejce, kousek cibule, hořčice, sůl.

Škvarky umeleme na masovém strojku, přidáme na drobné kostičky krájená vejce a drobně krájenou cibuli. Promícháme, ochutíme hořčicí a osolíme.

## Provensálská pomazánka

200 g Lučiny, 1 lžice másla nebo ramy, 2 stroužky česneku, cca 20 černých oliv, sůl, oregáno dle chuti.

Lučinu utřeme s máslem, v případě potřeby zředíme trochou mléka, přidáme prolisovaný česnek, nasekané černé olivy, okořeníme oreganem a osolíme. Mažeme na pečivo, nejlépe čerstvou křupavou bagetu. Výborná je také na teplé, na olivovém oleji opečené plátky veku či bagety.

## Rybí pomazánka

Sardinky ve vlastní šťávě, máslo, cibule, citronová šťáva, pepř, sůl. Vše dobře promícháme.

## Rybí pomazánka

Do základní tvarohové pomazánky vmícháme sardinky se zeleninou (olej scedíme), přidáme trochu hořčice a kečupu.

## Rybí pomazánka

4 vejce uvařená natvrdo, 1 krabička olejovek, 1 menší cibule, sůl, citronová šťáva, ředkvičky. Vejce oloupáme a rozkrojíme a žloutky vyjmeme. V misce utřeme ustrouhané žloutky s olejovkami. Podle potřeby přidáme olej z olejovek, rozsekané bílky, osolíme. Podle chuti přidáme citronovou šťávu. Podáváme namazané na krajíčky veku. Povrch krajíčku posypeme nakrájenou cibulí a oloupanými drobně nakrájenými ředkvičkami.

## Rybí pomazánka bez kostí

1 cibule, pomazánkové máslo neochucené Madeta, sardinky v rostlinném oleji, sůl, pepř, podravka, lžička plnotučné hořčice. V kuchyňském robotu nasekáme na drobno cibuli, přidáme sardinky (olej slijeme), pomazánkové máslo, lžičku plnotučné hořčice, sůl a pepř podle chuti, podravka může a nemusí být. V robotu každou přidanou surovinu mixujeme zvlášť, (po přidání pomazánkového másla, dávejte pozor, ať nepřemixujete, mohla by se pomazánka srazit). Ozdobíme proužkem papriky a kolečkem rajčete.

## Rybí pomazánka s avokádem

1 avokádo, 1 sardinky v oleji, 1 cibule, 1 citron, 200 g nízkotučného tvarohu, 4 rajčata a čerstvé papriky, pažitka, sůl. Avokádo oloupeme a rozmačkáme, přidáme tvaroh, sardinky a společně vyšleháme nebo vymícháme. Ochutíme solí a citronovou šťávou, vmícháme krájenou cibulku a pažitku. Na tmavém pečivu obložíme pomazánku plátky rajčat a papriky.

## Rychlá lososová pomazánka

Balení drceného lososa, pomazánkové máslo, malá cibulka, citrónová šťáva na dochucení. Nakrájíme na drobno cibulku a spolu s pomazánkovým máslem a drceným lososem rozmícháme. Dochutíme šťávou z citrónu.

## Rychlá vajíčková pomazánka

4-5 vajec, máslo (margarín), plnotučná hořčice, pepř, petrželka. Natvrdo uvařená a zchlazená vajíčka drobně pokrájíme a nasypeme do misky, kde už je připravené máslo, opatrně mícháme a podle chuti přidáváme hořčici a pepř. Jemnou pomazánku vložíme na chvíli do lednice a podáváme s vekou, bagetou či celozrnným pečivem - ideální v kombinaci s hlávkovým salátem jako lehká večeře v horkých letních dnech.

## Salámová pomazánka

250 g měkkého salámu (Junior..), 5 natvrdo uvařených vajec, několik kyselých okurek, máslo, hořčice, sůl. Salám a okurky nakrájíme na kostičky. Vejce oloupeme a posekáme. Vše smícháme a všleháme hořčici a máslo. Osolíme a namažeme na rozkrojené housky.

## Silvestrovská pomazánka

Sůl, 2 vejce, 1 cibule, 2 lžíce majonézy, mletý pepř, 100 g tvrdého sýra, sardelová pasta, chilli, 100 g sardinek v tomatě. Pomazánka ze sardinek, vajíček a tvrdého sýra. Pikantní chilli vynechte pokud chcete. Sýr nahrubo nastrouháme, smícháme s rozmačkanými sardinkami, nasekanými vejci, cibulí, se sardelovou pastou a majonézou. Podle chuti okořeníme solí a pepřem a zakápneme citronovou šťávou.

## Sloní mls

1 lžíce octa, 2 lžíce oleje, 2 lžíce kečupu, 2 lžíce hořčice, 2 kostky cukru, 300 g měkkého salámu, 200 g majolky, cibulky, 1/2 lžičky chilli.

V kastrůlku lehce zahříváme ocet, olej, kečup, hořčici a cukr, až se nám vše spojí dohromady (nesmí se vařit).

Do vychladlé směsi přidáme nastrouhaný nebo umletý salám, na kostičky nakrájené cibulky a ochutíme chilli kořením.

## Sloní mlsanec

2 lžíce octa, 2 lžíce kečupu, 2 lžíce hořčice, 2 lžíce oleje, 1 velká cibule, 500 g špekáčků, párků nebo měkkého salámu, 4 sterilované okurky, 1 majolka nebo lehká majonéza, pepř (místo pepře můžeme přidat kousek rozdrcené feferonky).

Ocet, olej, kečup, hořčici promícháme a svaříme. Uzeninu, cibuli a okurky nakrájíme na kostičky, přidáme svařenou vychladlou hmotu, a nakonec majonézu a trošku pepře. Vše důkladně promícháme a necháme proležet. Mažeme na chlebičky nebo přidáváme jako salát na studené mísy.

## Sloní žrádlo

500 g měkkého salámu, 2 kyselé okurky, 1 malá majolka, 1 větší cibule, necelá lžíce chilli koření, 1 lžíce kečupu, 1 lžíce octa, 1 lžíce oleje, 4 kostky cukru. Nakrájíme salám, okurky a cibuli. Zahřejeme (ale nevaříme) kečup, ocet, olej a cukr. Přidáme chilli koření a majolku, vše promícháme. Mažeme na nakrájenou večku.

## Sloní žrádlo II.

1 kg měkkého salámu, 6 velkých cibulí, 1 sklenice sladkokyselých okurek, 400 g majolky.

Spojka: 2 lžíce oleje, 1 lžíce octa, 2 lžíce plnotučné hořčice, 1 velký rajský protlak (210 g), 1 lžička soli, 6 kostek cukru, 1 lžička chilli.

Nakrájený salám nakrájíme na nudličky, přidáme na drobno nasekanou cibuli a okurku. Smícháme se spojkou, kterou si připravíme tak, že olej, ocet, protlak, hořčici, sůl, cukr a chilli za stálého míchání povaříme, až se spojí v dokonale hladkou hmotu. Touto hmotou zalijeme salám s cibulí a okurky. Po vychladnutí vmícháme majolku a dáme vychladit, nejlépe do druhého dne. Podáváme jako chlebičky nebo jednohubky.

## Světová pomazánka na chlebičky

3 větší vařené brambory, 1 střední cibule, lžíce plnotučné hořčice, 1 majolka, nebo bílý jogurt, sůl.

Brambory jemně nastrouhat, cibuli nakrájet nadrobno a přidat ostatní suroviny. Vše dobře promíchat. Světovou dobrou chuť!

## Sýrová pomazánka

300 g strouhaného eidamu (30%), buď žervé nebo imperiál nebo mazlavý tavený sýr, rozmačkaný česnek a lehká majolka.

## Sýrová pomazánka

Tavený sýr, tvaroh, 1/2 majolky, česnek, sůl a pepř.

## Sýrová pomazánka s burskými oříšky

100 g másla nebo Flory, 100 g ementálu, 50 g burských oříšků, kari koření, vegeta, křen.

Máslo našleháme, přimícháme strouhaný sýr a strouhané oříšky, okořeníme. Mažeme na plátky rohlíku a sypeme strouhaným křenem.

## Sýrová pomazánka na topinky

120 g másla, 150 g netučného sýra, 4-5 stroužků česneku, sůl, kari koření, pažitka.

V misce utřeme máslo, přidáme nastrouhaný sýr a česnek, podle chuti osolíme, přidáme kari koření a nakrájenou pažitku. Podáváme na topince.

## Sýrová pomazánka s česnekem

3 kusy taveného sýra, 100 g taveného uzeného sýra, 80 g másla, 3 stroužky česneku, špetka soli, mléko.

Máslo utřeme s uzeným sýrem do pěny, přidáme postupně krémové sýry a za pozvolného přilévání mléka

nebo smetany vyšleháme hladkou pomazánku, kterou ochutíme česnekem utřeným se solí.

## Sýrová pomazánka s jogurtem

150 g sýra (gouda, primátor...), jogurt, 2 natvrdo uvařená vejce, 1 cibule, sůl.

Sýr nastrouháme na hrubší nudličky, vejce nakrájíme na kostičky, přidáme drobně nasekanou cibulku a jogurt, osolíme a lehce promícháme.

## Sýrová šunková pomazánka

2 kusy taveného sýra se šunkou, 100 g šunky, 120 g másla, 3 stroužky česneku, mléko, pažitka, sůl.

Máslo třeme do pěny, po částech přidáváme sýr a podle potřeby ředíme mlékem. Potom přidáme drobně nakrájenou šunku, ochutíme česnekem utřeným se solí a jemně nakrájenou pažitkou.

## Ševcovský mls

500 g měkkého salámu, 100 g majolky, 1 cibule, 2 sterilované okurky, 2 lžíce rostlinného oleje, 2 lžíce plnotučné hořčice, lžíce jemného kečupu, lžíce worchesteru, 3 kostky cukru

Salám, cibuli a okurky umeleme na masovém mlýnku. Olej, hořčici, kečup, ocet, worchester a 3 kostky cukru svaříme. Po vychladnutí zamícháme do umletého salámu a přidáme majolku. Opět dobře promícháme.

## Škvarková pomazánka

A/ - škvarky, plnotučná hořčice a cibulka nadrobno nasekaná.

B/ - škvarky, sladkokyselé okurky, majoránka, trochu česneku a vajíčko natvrdo.

## Škvarková pomazánka

Škvarky, 1 cibule, majonéza, sůl, pepř.

Škvarky rozmixujeme, přidáme nadrobno nakrájenou cibulku a rozmícháme s majonézou. Dochutíme solí a pepřem.

(Pro snadnější rozmíchání je možno pomazánku naředit mlékem.)

## Škvarková pomazánka II.

Mleté škvarky, sádlo, cibule, sůl.

Na trošce sádla orestujeme nadrobno nakrájenou cibulku, smícháme se škvarky, dochutíme solí.

## Šunková pěna

6 lžic másla, šálek smetany, sůl, pepř, 200 g šunky, 1/2 lžičky sladké papriky. Do změkklého másla postupně vmícháme smetanu a ušleháme hladkou pěnu. Osolíme ji, opepříme, přidáme jemně rozemletou šunku, papriku a dobře rozmícháme. Pěnu podáváme s jemným pečivem.

## Šunková pomazánka

100 g šunky, 3 žervé, 1-2 sladkokyselé okurky a 1 vajíčko natvrdo.

## Šunkové balíčky

1 vrchovatá lžice nasekaného kopru, 1 1/2 lžice nastrouhaného křenu, 1/2 lžice jemně nasekané petrželky, 3 žervé nebo lučiny, sůl, bílý pepř, 150 g šunky, 8 listů ledového salátu, svazek kopru.

Žervé dobře promícháme s koprem, pažitkou, křenem, osolíme a opepříme. Plátky šunky rozložíme, poklademe sýrovou směsí a zabalíme do úhledných balíčků, které upevníme moutouzem nebo lýkem. Balíčky necháme v chladničce asi půl hodiny odležet.

Talíře vyložíme listy salátu, na ně dáme šunkové balíčky a ozdobíme snítkami kopru. Moutouzky odstraníme až před konzumací. Podáváme s bílým pečivem.

## Tavená pomazánka

100 g taveného sýra, 60 g másla, 60 g šunkového salámu, 1 vejce, 1 cibule, sůl, worchester.

Utřeme sýr a máslo. K tomu přimícháme salám umletý na masovém strojků.

Přidáme drobně rozsekané vejce a cibulku.

Podle chuti osolíme a okořeníme worchestrem.

## Tetina pomazánka

1 cibule, 150 g droždí, 2 vejce, olej, 1 masox, pepř, sladká paprika.  
Cibuli zpěníme na oleji, přidáme droždí a masox. Jakmile droždí změkne, rozklepneme vejce a mícháme do zhoustnutí.  
Dochutíme pepřem a sladkou paprikou.

## Tomatová rybí pomazánka

250 g rybiček v tomatě, 100 g majolky, 100 g tvrdého sýra, sterilovaná okurka, 1 zelená paprika, 1 malá cibule, sůl, pepř.  
Rybičky v tomatě utřeme s majolkou, přidáme nahrubo nastrouhaný sýr, kostičky okurky, drobně nakrájenou papriku a cibuli, sůl pepř a vše promícháme.

## Tuňáková pomazánka

185 g tuňáka ve vlastní šťávě, 185 g tuňáka v oleji, 100 g másla, 5 lžic majolky, 1 cibule, 1 brambora vařená ve slupce, 2 vejce vařené natvrdo, 1 lžička hořčice, bílý pepř, sůl.  
Tuňáka vidličkou rozmačkáme a rozetřeme s máslem. Přidáme nakrájenou cibuli a majolku. Bramboru oloupeme a nastrouháme, vejce nasekáme a přimícháme do směsi spolu s hořčicí. Vše důkladně propracujeme a dochutíme pepřem a solí. Podáváme s pečivem.

## Tuňáková pomazánka light

1 konzerva tuňáka ve vlastní šťávě, 1 balení lučina (linie), lžička hořčice, jarní cibulka, petržel, pažitka, sůl, pepř.  
Cibulku a bylinky nakrájíme, tuňáka okapeme a vše důkladně smícháme dohromady, lze přidat i nakrájené vajíčko natvrdo. Pomazánka chutná dobře i samostatně jako salát.

## Tuňáková pomazánka na Moničin způsob

2 konzervy sendvičového tuňáka ve vlastní šťávě (dobrý a levný vyrábí Giana), 2 lžíce Ramy, 1 obdélník taveného sýra, 2 vejce uvařená natvrdo, 1 jemně pokrájená cibule, sůl, citrónová šťáva, dle chuti 2 či více lžiček francouzské (ostré) hořčice.  
Ramu a tavený sýr vyšleháme elektrickým šlehačem do pěny. Z tuňáka slijeme šťávu, přidáme jej do mísy a zašleháme. Vejce nastrouháme najemno a špachtlí či stěrkou zamícháme do pomazánky. Přidáme cibule, citrónovou šťávu, sůl a hořčici a vše důkladně promícháme. Mažeme na jednohubky či veku (množství vystačí na 50 chlebičků) a klademe olivami, ananasem, nakládanými papričkami, kolečky natvrdo uvařených vajec, sterilovanými okurkami...

## Uherská pomazánka

Uherský salám, nastrouhaný ementál a máslo na spojení.

## Vaječná pomazánka

250 g másla, 8 vařených vajec natvrdo, cibule, sladkokyselá okurka, sůl, pepř, 1 lžička plnotučné hořčice.

Máslo utřeme s vařenými prolisovanými žloutky, přidáme hořčici, osolíme, opepříme, přidáme nadrobno nasekané bílky a ostatní nasekané nebo nastrouhané přísady. Mažeme na plátky veku nebo celozrnného pečiva.

## Vaječná pomazánka

6 natvrdo vařených vajec, 100 g majonézy, 1 lžička hořčice, 2 sladkokyselá okurky nebo 1 salátová, sůl, pažitka. Natvrdo uvařená vejce podélně rozkrojíme, vyjmeme žloutky a vložíme je do mísy. Vidličkou žloutky rozdrtíme. Přidáme majonézu, hořčici, sůl a vše rozšleháme na hladkou hmotu. Nakonec vmícháme na nudličky nakrájenou okurku. Pomazánku namazanou na krajici chleba posypeme nadrobno pokrájenými bílky a pažitkou.

## Vaječná pomazánka s česnekem

4 vejce uvařená natvrdo, 1 hlavička česneku, 4 vrchovaté lžičky sádla, 2 vařené brambory, 1 lžička hořčice, sůl, pepř, petrželka nebo pažitka.

Sádlo utřeme s hořčicí do pěny, přidáme jemně nastrouhané brambory, sůl a pepř, prolisovaný česnek a nakonec vmícháme vychladlá jemně nastrouhaná vejce. Vše ušleháme do hladkého krému. Mažeme na všechno co nám chutná (třeba chleba) a zdobíme petrželkou nebo pažitkou.

## Vajíčková pomazánka

Máslo, natvrdo uvařená vejce, zavařená okurka, jemně krájená cibule, hořčice, sůl, pepř. Vejce a okurky nastrouháme na jemném struhadle a vymícháme s máslem, hořčicí a cibulí.

## Vajíčková pomazánka

A)- 100 g slaniny, 6 vařených vajec, sůl, pepř, zelená petrželka a bílá strouhanka.

B)- 10 vajec natvrdo, cibule, 2 majolky a tavený smetanový sýr.

## Vajíčková lahůdková pomazánka

6 vajec vařených natvrdo, 6 koleček tvarůžků, 150 g margarínu, 1 cibulka s natí, 2 lžičky plnotučné hořčice, 4 rajčata, kytička řeřichy. Tvarůžky pomeleme s vejci a vymícháme nebo vyšleháme s margarínem, cibulkou a hořčicí. Upravíme do libovolného tvaru a ozdobíme dílky rajčat a zelenou natí.

Mažeme na plátky tmavého pečiva, zapijeme studeným mlékem nebo pivem.

## Vampíří strach

2 hrnky strouhaného sýra, 3 lžičky majolky, 4 stroužky česneku (i víc), 2 lžičky mléka, sůl. Promícháme majolku a strouhaný sýr. Nepatrně zředíme mlékem a přidáme strouhaný česnek, sůl, pepř a všechno dobře promícháme.

## Vlašská pomazánka

1 sklenička sterilovaného zeleninového salátu (Moravanka, Kunovjanka apod.), 100 g měkkého salámu, 100 g eidamu, 1 pomazánkové máslo bez příchuti.

Zeleninu necháme okapat a společně se salámem a sýrem umeleme na masovém strojku nebo rozsekáme v robotu. Vzniklou hmotu přidáme do pomazánkového másla a dobře promícháme.

Mažeme na chleby a zdobíme vařeným vejcem.

**Poznámka: je-li v zeleninové směsi feferonka, před mletím ji vyjmeme nebo dáme jenom kousek.**

## Zabijačková pomazánka

250 g jaternicového prejtu, 4 stroužky česneku, křen, hořčice, 80 g másla, 1 cibule, sůl.

Do prejtu přidáme změkklé máslo nakrájenou cibuli, česnek rozetřený se solí, spojíme se 2 lžícemi hořčice (kremžské nebo francouzské), a nakonec vmícháme 2 lžice nastrouhaného křenu. Zdobíme okurkami, paprikami nebo rajčaty. Příloha topinky nebo chleba.

## Zeleninová pomazánka

2 sýry Žervé, 50 g másla, mléko (podle potřeby), sůl, 150 g mrkve strouhané, citronová šťáva.

Žervé rozmačkáme vidličkou, zředíme mlékem, přidáme nastrouhanou mrkev, osolíme, přidáme podle chuti citronovou šťávu a dobře vyšleháme.

## Zeleninová pomazánka II.

3 mrkve, půl celeru, trochu másla, majonéza, sůl, citrónová šťáva, mandarinky (kiwi) na ozdobu.

Zeleninu omyjeme, oloupeme a najemno nastrouhám, vidličkou všleháme máslo a majolku. Dochutíme solí a citrónovou šťávou. Mažeme na veku zdobíme plátky kiwi nebo mandarinky.

## Zeleninová pomazánka se sýrem

200 g eidamu, 200 g ředkviček, 200 g celeru, citrónová šťáva, sůl, pepř, 200 g majonézy.

Ředkvičky, celer a sýr nastrouháme, zakapeme citrónovou šťávou, osolíme, opepříme a lehce vmícháme majonézu. Vychladíme, mažeme na veku a obkládáme vařenými vejci a cibulkou.

## Zeleninová pomazánka se šunkou

100 g majolky, 100 g bílého jogurtu, 100 g sterilovaného celeru, 50 g mrkve, 50 g sterilovaného hrášku,

lístky čerstvého špenátu nebo salátu, 100 g krutí šunky, 1 lžice pšeničných klíčků. Smícháme majolku s jogurtem, přidáme nudličky celeru s mrkví a hráškem, zahustíme pšeničnými klíčky a nakonec nudličkami šunky. Naplníme vydlabané špalíky bagety a ozdobíme špenátovými lístky.

## Zelná pomazánka

Sáček kysaného zelí (nejlepší je červené), 200 g tvrdého sýra, bílý jogurt, majolena, pepř, pórek.

Zelí překrájíme, nastrouháme k němu tvrdý sýr, kdo chce může přidat nadrobno nakrájený pórek.

Smícháme s bílým jogurtem a majonézou, opeříme. Podáváme jako přesnídávkový salát s bílým pečivem nebo jako podklad na chlebičky.

## Židovská pomazánka z vajec a cibule

4 vejce uvařená natvrdo, 150 g cibule, trocha oleje, pažitka, sůl, pepř, hlávkový salát.

Vejce posekáme na malé kousky a cibuli nakrájíme nadrobno. Pak přidáme olej, pažitku a pečlivě promícháme, podle chuti osolíme a opeříme.

Ozdobíme pažitkou a plátky vajec a podáváme s listy hlávkového salátu.