

Pistáciová pomazánka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 6

1618 kalorií , **0 g** cukrů , **137 g** tuků , **70 g** bílkovin

Autor: Bára Uhýrková Černá

Odkaz: <https://srecepty.cz/pistaciova-pomazanka>

Příprava

Pistáciová pomazánka je něco, co si zamilujete vy i vaši hosté. Je to netradiční alternativa na kanapky. A je skutečně boží a návyková. Jak na ni? Je to jednoduché. Oloupejte větší balení pistácií, pokud máte solené, dejte pozor při závěrečném dosolování, aby nebyla přesolená. Pistácie rozmixujte nejemno v ručním mixeru. Přidejte nastrohaný parmezán nebo jiný sýr tohoto typu, lučinu, hořčici, zakápněte citronem nebo limetkou a lehce osolte. Dle potřeby ještě doladte chuť a konzistenci citronem a hořčicí. Namažte na pečivo a dozdobte nahrubo drcenými oříšky. Chutná? Od této chvíle se bez této speciality neobejde žádná oslava.



Ingredience

- ✓ 150 g pistácie
- ✓ 50 g parmazán/parmezán
- ✓ 200 g Lučina
- ✓ 1 lžíce plnotučná hořčice
- ✓ 1 kousek citrón
- ✓ 1 špetka sůl

Kategorie

Pomazánka