POMAZÁNKA Z **ČERVENÉ ŘEPY**

- 250 g vařené červené řepy
- 50 g nasekaných vlašských ořechů
- 3 prolisované stroužky česneku
- 50 g bílého jogurtu
- 2 lžíce majonézy, sůl, pepř

Smíchejte najemno nastrouhanou červenou řepu s ostatními ingrediencemi. Dochuťte dle své chuti. Ořechy lze nasekat nebo nastrouhat najemno.

RYBÍ SALÁT Z KRÁLÍKA

- 1 ks králíka (uvařeného doměkka až se rozpadá)
- 250 ml tatarské omáčky
- 250 ml majonézy
- 200 ml bílého jogurtu
- 1 balení sterilované zeleniny (MORAVANKA)
- 1 lžička plnotučná hořčice
- 1 lžička octa
- 1 ks cibule
- 1 ks sterilované okurky

Z uvařeného králíka obereme maso a pokrájíme na kousky.
Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, okurku, sterilovanou zeleninu a dáme i část nálevu.
Přidáme tatarskou omáčku, majonézu, jogurt, plnotučnou hořčici, ocet. Vše dobře promícháme a podle chuti osolíme a opepříme.
Zeleninu dáme podle chuti. Místo octa můžeme dát citronovou šťávu

„KEČUPOVÁ“

Smícháme následující ingredience, množství dle chuti:

- zakysaná smetana
- pomazánkové máslo
- domácí kečup (z chili papriček)
- sůl, pepř
- čerstvá bazalka

RYBÍ

- cibule a zelenina dle momentálních zásob
- hořčice kremžská
- neochucené pomazánkové máslo (tvaroh)
- tavený sýr
- sardinky
- popř. kečup,

Nadrobno nakrájet cibuli a další zeleninu (mrkev, rajčata, okurek, papriku nebo kyselou okurku), přimíchat ostatní přísady.

Domácí nutella

Na 2 skleničky potřebujete:

- 100 g lískových oříšků
- 1 konzervu slazeného kondenzovaného mléka
- 200 g mléčné čokolády
- 2 lžíce holandského kakaa
- vanilkový extrakt
- sůl

Postup: Čokoládu rozpusťte v kondenzovaném mléce a nechte trochu vychladnout. Pokud máte oříšky neloupané, opražte je v troubě vyhřáté na 180 stupňů, až jim začnou praskat slupky – to trvá asi 10 minut. Ještě horké oříšky zabalte do čisté utěrky a promačkejte, abyste je oloupali. Nevadí ale, když vám sem tam slupka zůstane. Pokud jste koupili oříšky už oloupané, krok s utěrkou vynechte, ale opražte je také, pomazánka bude mít lepší chuť.
Oříšky přemístěte do robotu a rozmixujte na co nejjemnější hmotu, poté přidejte kakao, půl lžičky vanilkového extraktu, špetku soli a rozpuštěnou čokoládu a co nejlépe rozmixujte. Pomazánku můžete naředit horkou vodou nebo smetanou, aby se lépe roztírala. Rozdělte ji do skleniček a schovejte třeba do krabice od rýže, aby na ni nikdo nepřišel!

Tip pro dvoubarevnou nutellu: Udělejte ještě jednu várku, ale mléčnou čokoládu vyměňte za bílou a vynechte kakao – vznikne vám tak světlý krém, který po vrstvách ve skleničce střídejte s tmavým.

HERMELÍNOVÁ PĚNA

- 120 g měkkého vyzrálého hermelínu
- 60 g krémového sýra (1 balení)
- 70 g šunky v celku
- 1 natvrdo vařené vejce
- 1 jarní cibulka i s natí

Hermelín rozkrájejte na kostky velikosti lískového oříšku a vhoďte do misky. Přidejte krémový sýr a společně míchejte, dokud se nespojí.
Šunku nastrouhejte nahrubo, vejce nakrájejte na drobnější kostičky. Cibulku nakrájejte nadrobno. Všechny tyto přísady přidejte k hermelínovému základu a promíchejte.

mrkvovo-celerová

- nastrouhaná mrkev, petržel, celer
- pomazánkové máslo
- lžíce bílého jogurtu nebo zakysané smetany
- lžíce hořčice, sůl, pepř

CUKETOVÁ POMAZÁNKA

- 1 středně velká cuketa
- 3 lžíce oleje
- 4 stroužky česneku
- chilli paprička (můžete vynechat, či nahradit)
- sůl
- tvrdý sýr
- 2 lžíce zakysané smetany

Cuketu nastrouhejte, prosolte a nechte na cedníku asi půl hodiny odkapat. Propláchněte pod tekoucí vodou a dobře vymačkejte všechnu tekutinu. V pánvi na oleji opečte česnek, chilli papričku a cuketu - za stálého míchání asi 3 minuty. Přendejte do mísy a do ještě teplé směsi vmíchejte nastrouhaný tvrdý sýr. Případně dosolte, chcete-li zjemněte zakysanou smetanou.

ŽAMPIONOVÁ POMAZÁNKA

- 250g čerstvých žampionů
- 80g taveného sýra
- 100g másla
- 100g pomazánkového másla
- 1 menší cibuli
- 2 stroužky česneku
- 3 lžíce rostlinného oleje
- drcený kmín
- mletý pepř, sůl
- bylinky podle vlastního výběru

Žampióny očistíme, nadrobno pokrájíme a na oleji podusíme s drceným kmínem a nadrobno pokrájenou cibulí. Dusíme, dokud nezačne cibule zlátnout. Necháme vychladnout a přidáme prolisovaný česnek a ostatní ingredience promícháme, osolíme a opepříme.
Do pomazánky můžeme přidat najemno pokrájenou papriku, pórek nebo byliny.

POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY a cizrny

- 250g syrové červené řepy
- 400g uvařené cizrny
- 1 citron
- ½ lžíce mletého kmínu
- sůl, pepř
- hrst mátových lístků

Omytou, ale neoloupanou červenou řepu uvaříme doměkka. Zchladlou řepu oloupeme. Nakrájíme ji na menší kousky a dáme do mixeru. Přidáme uvařenou cizrnu, šťávu z citronu, mletý kmín, sůl a pepř. Důkladně promixujeme. Zdobíme mátovými lístky. Podáváme na čerstvém pečivu.