Nové pomazánky v jídelníčku

Hrášková pomazánka s krůtím masem
Rozmrazený hrášek Bonduelle extra jemný pomeleme společně s upečeným krůtím masem a s dozlatova opečenou cibulkou, do které jsme ke konci opékání přidali mačkaný česnek. Vše promícháme s čerstvým sýrem, dochutíme solí.

Ingredience: množství g/ml na 10 porcí
hrášek extra jemný Bonduelle 300
olej 50
čerství termizovaný sýr 350
krůtí prsa pečená 250
cibule 150
česnek 5
sůl 5

Špenátová pomazánka
Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme rozmrazený špenát, sůl, prolisovaný česnek a za stálého míchání vaříme 10 minut. Zalijeme vejci a dále za stálého míchání vaříme 10 minut. Máslo vyšleháme do pěny a postupně přidáváme vychlazený špenát s vejci. Podle chuti dosolíme, zchladíme a podáváme s pečivem.

Ingredience: množství v g/ml na 10 porcí
špenát zmrazený 320
olej 40
cibule 40
vejce 80
česnek 9
máslo 80
sůl 5

Přejeme dobrou chuť

Andrea Klanicová, ZŠ a MŠ Vřesina