Špekáčková pomazánka

https://www.varimesmarcelou.cz/spekackova-pomazanka

Špekáčková pomazánka je tip na rychlou a výbornou večeři. Většinu práce za vás udělá sekáček potravin a přidáním sýru Rondelé a nastrouhané mrkve získáte naprosto unikátní chuť pomazánky. V pomazánce nejsou vařená vajíčka, ani kysané okurky, a dokonce ani hořčice. Okouzlí vás jemnost masa a na pozadí chuť vlašských ořechů. Dokonalé chuťové spojení.

Na přípravu pomazánky pro 6 osob budeme potřebovat

- 350 g oloupaných špekáčků
- 2 menší šalotky nakrájené na jemné kostičky
- 2 mrkve nastrouhané najemno
- 100 g Rondelé (čerstvý sýr s vlašskými ořechy)
- 100 g zakysané smetany 16 % tuku
- ½ čajové lžičky grilovacího koření
- ½ čajové lžičky uzené papriky
- Na dochucení sůl a chilli – vše dle volby každého
- Hrst nasekaného kopru
- Sekáček potravin (food processor)

Náročnost: **snadné**

Doba přípravy: **15 minut**

Postup přípravy špekáčkové pomazánky

Do nádoby sekáčku potravin vložíme oloupané špekáčky pokrájené na menší kusy (asi 1,5 cm velké). Použité špekáčky by měly obsahovat více než 70 % masa, žádné „opékáčky“ a podobné (třeba s přidáním sýru, strouhanky a zahušťovadel). Jen maso a uzený špek.

Ke špekáčkům přidáme grilovací koření, uzenou papriku a kysanou smetanu. Několika pulzy sekáčku špekáčky nasekáme na jemnou a kompaktní hmotu – pomazánkový základ.

Špekáčková pomazánka je vhodná k večeři i na snídani.

Pomazánkový základ přeneseme do misky. Přidáme jemně nasekanou šalotku a jemně nastrouhané obě mrkve. Korunou chuti je sýr „Rondelé“ s vlašskými ořechy. Lze přidat i několik najemno nastrouhaných vlašských ořechů.



Směs důkladně promícháme. Měla by mít hustější texturu jako všechny masové pomazánky.
V žádném případě nesmí být řídká.



Pomazánku ochutnáme a případně dosolíme pár špetkami soli, a kdo chce, přidá i trochu chilli a hrst nasekaného čerstvého kopru. Pomazánku znovu důkladně promícháme, aby se koření rozprostřelo v celém množství pomazánky.

Je dobré nechat pomazánku tak hodinu proležet na chladném místě. Výborná je na opečeném bílém pečivu či čerstvém chlebu. A pokud pomazánka náhodou zbude, k snídani s ní nikdo nepohrdne.

