

Hrášková nátierka

pre 4 porcie

Suroviny:

1 šálka zeleného hrášku, môže byť aj mrazený (250g)
nátierkové smotanové maslo alebo Lučina 150g
na dochutenie citrónová šťava

Postup:

Uvaríme si hrášok asi 5 minút (ak dávame čerstvý, nevaríme). Uvarený hrášok necháme vychladnúť a rozmixujeme spolu s nátierkovým maslom alebo Lučinou. Dochutíme soľou, citrónovou šťavou a dáme do chladničky na 20 minút, aby sa nám spojili chute. Natierame na pečivo alebo chlebík, obložíme zeleným šalátom a čerstvou zeleninou.