

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Parmazánová pomazánka

Ingredience:

80 g margarínu light
1 lžíce strouhaného parmazánu
1 svazek bazalky, kayenský pepř
50 g slunečnicových semínek
kůra a šťáva z citronu, sůl

Popis postupu:

Margarin light utřete s citronovou šťávou a kůrou, parmazánem, solí a pepřem. Přimíchejte jemně nasekanou bazalku a slunečnicová semínka. Hotovou pomazánku natírejte nejlépe na tmavý slunečnicový chléb a ozdobte čerstvými bylinkami.