

Brokolicová pomazánka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 ks	menší brokolice
2 kelímky	přírodní sýr Duko
	sůl
	pepř
	šťáva z citronu
2 lžíce	oříšky dle chuti (nemusí být)



Postup přípravy

Brokolice omyjeme a oddělíme růžičky. Dáme vařit do vroucí, osolené vody. Pozor, ať brokolici nepřevaříme, stačí pouze 5 až 6 minut ve vodě. Vodu slijeme a brokolici rozmačkáme vidličkou. Pokud chceme opravdu jemnou konzistenci, rozmixujeme tyčovým mixérem. Necháme vychladnout. Přidáme přírodní sýr Duko, dochutíme solí, pepřem a šťávou z citronu. Nakonec podle chuti vmícháme i oříšky. Podáváme s čerstvým pečivem nebo se suchary.