

Chléb s pohankovou pomazánkou

Časová náročnost: 25 minut

Seznam přísad

200 g	pohanka
2 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
3 stroužek	česnek
	sůl
	pepř
	citron
2 lžíce	bílý jogurt
2 lžíce	hořčice
	čerstvé zelené bylinky (petrželka, pažitka, tymián...)



Postup přípravy

Pohanku uvaříme dle návodu a necháme vychladnout. Cibuli nakrájíme nadrobno a na olivového oleji ji osmažíme dozlatova. Studenou pohanku smícháme s osmaženou cibulí a prolisovaným česnekem. Vše rozmixujeme tyčovým mixérem na hrubší kaši. Přidáme jogurt s hořčicí a důkladně promícháme. Na závěr dochutíme solí, pepřem a zakápneme citronem. Můžeme ozdobit nasekanými zelenými bylinkami.

Poznámka: Pohanková pomazánka **nejlépe chutná s čerstvě upečeným chlebem**. Recept na jeho přípravu najdete [ZDE](#)