

## Obsah

Úvodem .....	3
<b>STUDENÉ POMAZÁNKY</b>	
Masové pomazánky .....	4
Pomazánky z drůbežího masa .....	7
Pomazánky z ryb a „darů moře“ .....	10
Pomazánky z uzenin a uzeného masa .....	15
Sýrové pomazánky .....	18
Vaječné pomazánky .....	22
Tvarohové pomazánky .....	23
Zeleninové pomazánky .....	25
Pomazánky z luštěnin .....	29
Pomazánky z konzerv .....	31
Houbové pomazánky .....	33
Sladké pomazánky .....	34
<b>TEPLÉ POMAZÁNKY</b>	
Droždové pomazánky .....	35
Pomazánky masové nebo s uzeninami .....	36
Houbové pomazánky .....	37
Zeleninové pomazánky .....	38
<b>POLOTOVARY K PLNĚNÍ POMAZÁNKAMI</b>	
Polotovary k plnění pomazánkami .....	39

## Úvodem

Pomazánky jsou oblíbené v každé rodině. Podáváme je ke snídaním, k přesnídávkám či k večerím, potíráme jimi obložené chlebičky, chuťovky a sendviče, při mnohých oslavách, zvláště studentských, je můžeme podávat v mísách k samoobslužnému použití.

Pomazánky se uplatní i při domácích večerech a párty jako náplně do jemného pečiva – banketek, slaných větrniček, briosek nebo listových trubiček. S úspěchem jimi pohostíme návštěvy při zahradních slavnostech doma či na chatě.

Některými pomazánkami můžeme naplnit některé jemné zeleniny – rajčata, papriky, okurky – podávané jako studené předkrmy nebo jako součást studených mís.

Sladké pomazánky chutnají především dětem – mažeme jimi rohlíky nebo plátky chleba ke snídaním, nebo můžeme jimi naplnit některé ovoce, podávané jako dezerty.

Teplými pomazánkami potíráme tousty a topinky.

Pomazánky jsou zajímavé také různým okořeněním, což značně přispívá k jejich oblíbě. Jejich chuť se zvýrazní alespoň krátkým proležením v chladničce. Nesmíme ovšem zapomenout, že tím, že se „proleží“, zvýší se i jejich slaná chuť. Proto je solíme jen mírně. Pro děti je nekořeníme, pro redukční diety snižujeme uvedená množství tuků a majonézy.

Ještě dvě rady nakonec: při mletí pečeného masa, zejména libového, přidáváme do mlýnku malé množství tekutiny (vývaru či šťávy z pečeně), aby umleté maso nebylo suché. K plnění slaného pečiva nebo zeleniny všechny potraviny pro přípravu pomazánek drobně nakrájíme nebo umeleme.

Tento titul nabízí široké variace předpisů na přípravu pomazánek.

Dobrou chuť přeje

autorka