



# Tsjechische Republiek

## Recepty na pomazánky

*Recepten voor spreads*

### Rybí pomazánka podle maminky

*moeder's visspread*

- 1 blikje sardines
- 1 kleine ui
- 1 el. Cottage cheese
- 1 el. boter
- 1 el. citroensap
- 1 el. mosterd

Prak de vis samen met haar sap fijn in een kom. Vermeng het met de in heel kleine stukjes gehakte ui en de rest van de ingrediënten. Even in de koelkast laten rusten.

### Pomazánka ze pstruha

*spread van forel*

- 2 gerookte forelfilets
- (ongeklopte) slagroom, ongeveer 100 ml.
- 2 – 3 tl. mierikswortel (uit een potje)
- peper en zout
- peterselie of bieslook, evt. gedroogd

Prak de vis fijn met een vork. Roer er de mierikswortel door en vervolgens zoveel room dat de spread een mooie dikte heeft. Breng het op smaak met peper en zout, en meng er wat peterselie door. Laat even trekken in de koelkast.

### **Budapešť'ská pomazánka**

*Budapester spread*

1 bakje (250gr.) cottage cheese  
1 el. boter  
2 tl. paprikapoeder  
2 el. ingemaakte rode paprika, in fijne reepjes gesneden  
1 kleine ui  
zout en peper

Alles door elkaar mengen en op smaak brengen met zout en peper.

### **Svačínová pomazánka**

*Svačínová pomazánka*

3 eieren  
50 gr. cottage cheese  
2 augurken  
1 tl. grove mosterd  
1 tl. fijne mosterd  
zout  
zwarte peper  
chilipeper

Kook de eieren en prak ze fijn met een vork. Meng ze met de fijngehakte augurken, de 2 soorten mosterd en de cottage cheese. Breng op smaak met zout, peper en chilipeper.

### **Žampionová pomazánka**

*Champignonspread*

1 bakje kastanjechampignons  
2 el. boter  
peper en zout  
peterselie

Maak de champignons schoon en bak ze op hoog vuur in een beetje olie. De bedoeling is dat ze zoveel mogelijk hun vocht verliezen. Laat ook het vocht zoveel mogelijk verdampen. Pureer de champignons samen met het restje vocht in een keukenmachine, en meng het door de (zachte) boter. Meng er wat verse peterselie door. Kruid het met zout en peper en laat het opstijven in de koelkast.