

---

## Brokolicová

***½ brokolice, 1 mrkev, 1 střední cibule, ¼ másla, 1 smetana, 4 vajíčka, ½ pomazánkového másla, 1 sýr lučina, 1 sýr měkký, zelená petrželka***

### Postup:

Rozpustit máslo-přidat cibuli, nastrouhanou nahrubo mrkev, brokolici (jenom růžičky), smetanu, osolíme a pod pokličkou dusíme do měkka, až je to měkké, přidáme vejce (jako když děláme škvařeninu), necháme vychladit. Pak přidáme pomazánkové máslo a sýry, našleháme.

---

## Tvarohová

***1 měkký tvaroh, 2x sýr lučina, 2x sýr tavený, pažitka***

### Postup:

Vše spolu našleháme.

---

## Drožd'ová

***3 malé kostky droždí, 5 vajíček, 1 cibule, máslo, olej, česnek, sůl, pepř***

### Postup:

Na olej opražíme cibuli, dáme rozpustit droždí, přidáme vejce (jako na škvařeninu), nakonec přidáme ještě do teplého másla, vše dochutíme česnekem, solí a pepřem.

---

## Hermelínová

***2 hermelíny, 10 dkg měkkého salámu, 3 uvařené vejce, 2 majonézy, 1 lžička hořčice, 1 zakysaná smetana, cibule, pepř sůl***

### Postup:

Vše nastrouháme na hrubém struhadle a smícháme dohromady.

---

## Mrkvová s jablky a křenem

***5 mrkví, 2 jablka, 30 g křenu, 125 g žervé, citronová šťáva***

### Postup:

Mrkev, jablka a křen nastrouháme na jemném struhadle, přidáme žervé a dochutíme citronovou šťávou a solí.

---

## Krabí

***2 balíčky krabích tyčinek, 2 majonézy, 1 pomazánkové máslo, sůl***

### Postup:

Krabí tyčinky nakrájíme najemno a vše smícháme dohromady.

---

## Tuňáková

**1 cibule, 1 brambor uvařený ve slupce, 100 g másla, sůl, 1 lžíce hořčice plnotučné, 2 vejce uvařené na tvrdo, pepř, 400 g tuňák ve vlastní šťávě, 5 lžic majonézy**

### Postup:

Tuňáka vidličkou rozmačkáme a rozetřeme s máslem. Přidáme nakrájenou cibuli, majonézu, nastrouháme uvařenou bramboru a nakrájené vajíčka, dochutíme solí a pepřem.

---

## Olivová

**2 balíčky černých oliv bez pecky, 2 stroužky česneku, 200 g sýr lučina, 2 lžíce ramy, provensálské bylinky, sůl**

### Postup:

Olivy nakrájíme na malé kousky a všechno spojíme.

---

## Špenátová

**½ špenátového protlaku, ½ másla, 150 g sýr Želetava, cibule, česnek, olej, 2 vejce, sůl**

### Postup:

O smažíme cibulku, přidáme nastrouhaný česnek, rozmražený špenát, sůl. Mícháme dokud se neodpaří voda. Poté přidáme rozšlehané vejce a mícháme, až se vejce srazí. Necháme vychladnout, vyšleháme máslo se sýrem a přidáme vychladlý špenát. Zašleháme a dochutíme solí a česnekem.

---

## Z červené čočky

**200 g červené čočky, olivový olej, 3 stroužky česneku, 1 cibule, 1 mrkev, 1 citron, čerstvá bazalka, 15 ks cherry rajčata**

### Postup:

Červenou čočku na cedníku několikrát propláchneme pod tekoucí vodou a necháme dobře okapat. Na oleji orestujeme cibuli a utřený česnek. Po chvíli přidáme nastrouhanou mrkev a citronovou kůru a za občasného míchání společně restujeme. Dáme si vařit půl litru vody. K cibulce a k mrkvi přidejte okapanou červenou čočku a společně opékejte asi pět minut. Občas promíchejte, podle potřeby můžeme přidat trochu oleje tak, aby jim byla čočka obalená a nepřipalovala se. Zalijte směs vroucí vodou a přiklopte. Na velmi mírném plameni vařte patnáct až dvacet minut, občas zamíchejte, Všechna voda by se měla vyvařit, čočka by měla být měkká a díky pravidelnému míchání získat pomazánkovou konzistenci i bez mixování. Dochuťte solí a nechte vychladnout, aby pomazánka ztuhla. Pak do ní ještě zamíchejte najemno nakrájená rajčátka, bazalku, citrónovou šťávu, sůl a třený česnek podle chuti.