

# Pomazánka z pohanky



## Suroviny:

- 100 g pohankových krup
- 2 cibule
- 6 velkých stroužků česneku
- 2 nakládané okurky
- 1 lžíce hořčice
- 1 lžíce lahůdkového droždí
- 1 lžička majoránky
- sůl, pepř

## Postup:

Pohanku zalijeme 1:2 vodou a osolíme. Vaříme 5 minut a 30 minut necháme dojít pod pokličkou. Mezitím si do zlatova osmažíme na drobno nakrájenou cibulku a na plátky nakrájený česnek. Pohanku, cibulku s česnekem, nadrobno nakrájenou okurku, hořčici, lahůdkové droždí a majoránku smícháme. Vše dochutíme solí a pepřem. Pomazánku mažeme ve vysoké vrstvě na chléb a zdobíme nasekanými zelenými natěmi nebo naklíčenými zrny.

