

# Špekáčková pomazánka

<https://varimesmarcelou.cz/spekackova-pomazanka>

Špekáčková pomazánka je tip na rychlou a výbornou večeři. Většinu práce za vás udělá sekáček potravin a přidáním sýru Rondelé a nastrouhané mrkve získáte naprosto unikátní chuť pomazánky. V pomazánce nejsou vařená vajíčka, ani kysané okurky, a dokonce ani hořčice. Okouzlí vás jemnost masa a na pozadí chuť vlašských ořechů. Dokonalé chuťové spojení.

## Na přípravu pomazánky pro 6 osob budeme potřebovat

- 350 g oloupaných špekáčků
- 2 menší [šalotky](#) nakrájené na jemné kostičky
- 2 mrkve nastrouhané najemno
- 100 g Rondelé (čerstvý sýr s vlašskými ořechy)
- 100 g zakysané smetany 16 % tuku
- ½ čajové lžičky grilovacího koření
- ½ čajové lžičky [uzené papriky](#)
- Na dochucení sůl a [chilli](#) - vše dle volby každého
- Hrst nasekaného [kopru](#)
- Sekáček potravin (food processor)

**Náročnost:**      **snadné**

**Doba přípravy:** 15 minut

## Postup přípravy špekáčkové pomazánky

Do nádoby sekáčku potravin vložíme oloupané špekáčky pokrájené na menší kusy (asi 1,5 cm velké). Použité špekáčky by měly obsahovat více než 70 % masa, žádné „opékačky“ a podobné (třeba s přidáním sýru, strouhanky a zahušťovadel). Jen maso a uzený špek.

Ke špekáčkům přidáme grilovací koření, [uzenou papriku](#) a kysanou smetanu. Několika pulzy sekáčku špekáčky nasekáme na jemnou a kompaktní hmotu - pomazánkový základ.

***Špekáčková pomazánka je vhodná k večeři i na snídani.***

Pomazánkový základ přeneseme do misky. Přidáme jemně nasekanou [šalotku](#) a jemně nastrouhané obě mrkve. Korunou chuti je sýr „Rondelé“ s vlašskými ořechy. Lze přidat i několik najemno nastrouhaných vlašských ořechů.



Směs důkladně promícháme. Měla by mít hustější texturu jako všechny [masové pomazánky](#). V žádném případě nesmí být řídká.



[Pomazánku](#) ochutnáme a případně dosolíme pár [špetkami](#) soli, a kdo chce, přidá i trochu [chilli](#) a hrst nasekaného [čerstvého kopru](#). Pomazánku znovu důkladně promícháme, aby se koření rozprostřelo v celém množství pomazánky.

Je dobré nechat pomazánku tak hodinu proležet na chladném místě. Výborná je na opečeném [bílém pečivu](#) či čerstvém chlebu. A pokud pomazánka náhodou zbude, k snídani s ní nikdo nepohrdne.

