Pomazánka z hlívy ústřičné

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

250 g	hlíva ústřičná
250 g	tvaroh
1 hrst	vlašské ořechy
3 ks	řapíkatý celer
	olivový olej
1 ks	citron
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Hlívu si nakrájíme na malé kousky a osmažíme jí na olivovém oleji. Hlíva by měla pustit vodu a měla by se scvrknout. Zbylou vodu necháme odpařit. Řapíkatý celer a ořechy nakrájíme nadrobno a smícháme s tvarohem a osmaženou hlívou. Dochutíme citronem, solí a pepřem a důkladně promícháme. Podáváme s čerstvým chlebem, který můžeme dozdobit rajčátkem.