

# Česneková pomazánka

**Kategorie:** [Chutovky](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- sýr - tavený 4 ks
- kvalitní česnek 5 stroužek
- petrželka 1 ks
- hořčice 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- máslo 100 g
- sýr - tvrdý 100 g
- majonéza 2 balíček
- neochucené pomazánkové máslo 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Mixování, mletí

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Na silvestra, na oslavu nebo jen tak pro zpestření jídelníčku. Tam všude se hodí česneková pomazánka. Koupíme si bagetu, veku aj. pečivo.

Nakrájíme nebo nastroháme tvrdý sýr a necháme ho v malé mističce na stole.

Na prkénku si rozkrájíme petrželku a vysypeme do připravené velké mísy.

Kvalitní česnek si rozebereme a prolisujeme také do mísy. Nandáme pomazánkové máslo. Vhodíme kus pravého másla. Dáme lžící hořčice. Nezapomeňte na majonézu. Osolte. Rozmixujte. Přimíchejte tvrdý sýr.

Všechny suroviny důkladně promíchejte a namažte na oblíbené pečivo. Ozdobte bylinkami nebo kapii.