

Výborná cesnaková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 ks
- Tavený sýr 140 g
- Vejce 3 ks
- Česnek 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme si uvariť vajcia natvrdo. Predtým necháme zmäknúť maslo a tavený syr a v mise to rozmiešame hoci aj vidličkou. Do zmesi pretlačíme tolko cesnaku, kolko kto má rád, osolíme, nastrúhame na mrkvovom strúhadle vajcia, premiešame, pokvapkáme citrónovou šťavou, ochutnáme a dáme trochu stuhnúť do chladničky.

Pomazánka je výborná len tak na jednohubky, ale aj do syrovej rolády alebo na plnenie čerstvých papriek. S tým, že najprv naplníme roládu a papriky a potom dáme stuhnúť.

Možno pridať aj nasekanú šunku, alebo niečo iné, napr. kápiu v oleji, ale takto v pôvodnom prevedení chutí vynikajúco.