

Bochníček plněný provensálskou pomazánkou

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Malé bochníčky tmavého chleba 2 ks
- Měkký tvaroh 150 g
- Lučina 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Mléko 2 lžíce
- Rajče 2 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sekané natě 1 lžíce
- Rozmazýn 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čerstvý chléb, nebo bulky podélně rozkrojíme na 3 pláty. Tvaroh, lučinu, máslo, mléko a sůl smícháme. Přidáme nejemno nasekanou cibulku, prolisovaný česnek, natě a ušleháme jemný hustý krém.

Spodní a prostřední plát chleba potřeme vyšší vrstvou krémové pomazánky, proložíme kolečky

rajčat, listy opraného salátu a složíme na sebe. Ozdobíme rozmarýnou.