

# Bylinkovo - česneková levná pomazánka na topinky

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Česnek 15 stroužek
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Brambory 700 g
- Na jemno nakrájené zelené šalotky 4 lžíce
- Bazalka 3 lžíce
- Petržel 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Hnědá šalotka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Předehrát troubu na 180°C. Do malé zapékací misky vložit česnek, osolit a opepřit ho a pokapat olejem. Přikrýt alobalem a péct do měkka a zlatova, asi 30min. Nechat vychladnout a vymačkat česnek do misky. Utrít ho pomocí vidličky.

Uvařit brambory, slít je a vrátit do suchého hrnce. Přidat česnek, 3 lžíce oleje, zelené šalotky a dalších 5 ingrediencí. Všechno dobře rozmačkat. Přidat kyselou smetanu a osolit, opepřit podle

chuti.

Podávat na topinkách.