

Jemná hermelínovo-česneková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hermelín 200 g
- Ementál 100 g
- Česnek 4 stroužek
- Cibule 1 ks
- Majonéza 100 g
- Mléko 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hermelín uložíme asi na půl hodiny do mrazáku, aby se lépe strouhal. Mezitím velmi drobně nakrájíme cibuli, utřeme česnek se solí a jemně nastrouháme ementál.

Ztuhlý hermelín nahrubo nastrouháme a všechny suroviny promícháme s majonézou a opeříme, případně dosolíme.

Podle potřeby povolíme mlékem nebo šlehačkou (co je v lednici...) a nakonec vmícháme přiměřené množství pažitky.