

Česneková pomazánka premium

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Petrželová nať 1 ks
- Tvrdý sýr 10 g
- Máslo 10 g
- Hořčice 1 lžíce
- Tavený sýr 4 ks
- Česnek 5 stroužek
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Majonéza 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vhodné nádoby vložíme na kousky nakrájené máslo (předem vytažené z ledničky), pomazánkové máslo, tavený sýr, majonézu a hořčici.

Směs osolíme, přidáme utřený česnek a umícháme mixérem. Nakonec přidáme najemno strouhaný tvrdý sýr (eidam, gouda, ementál, parmazán), nadrobno nasekanou petrželku a znovu zamícháme. Česnekovou pomazánku dochutíme solí.

Česnekovou pomazánku premium mažeme na kolečka rohlíků nebo baget. Ozdobíme kouskem nakládané kapie nebo půlkou hroznu.

