

# Pomazánka z hermelínu a česneku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hermelín 200 g
- Ementál 100 g
- Cibule 50 g
- Česnek 4 stroužek
- Majolka 100 g
- Mléko 3 lžíce

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Hermelín nakrájíme na drobné kostičky.

Ementál nastrouháme, cibuli jemně nakrájíme, česnek utřeme.

Vše promícháme s majolkou a mlékem.

Pomazánku posypeme sekanou pažitkou.