

Česneková pomazánka z červené řepy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Červená řepa uvařená, oloupaná 350 g
- Pomazánkové máslo 200 g
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Oloupanou uvařenou řepu nastrouháme do mísy na jemném struhadle společně s česnekem, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Pak už jen vmícháme pomazánkové máslo (přírodní), po ochutnání případně ještě česnek nebo sůl a necháme v chladnu alespoň hodinku proležet.

Pomazánka by měla mít říz a podávat by se měla na tmavém pečivu či chlebu, případně se sklenicí chlazeného piva.

Pomazánkové máslo můžeme dobře nahradit mascarpone, případně s okapaným tvarohem a majolkou (1:1).