

Česnekovo-sýrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Margarín 2 lžíce
- Tavený sýr 1 ks
- Pomazánkové máslo 2 lžíce
- Česnek 5 ks
- Sůl 1 ks
- Sýr 250 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Margarín, tavený sýr a pomazánkové máslo šleháme elektrickým šlehačem asi 3-4 min. Poté zašleháme česnek utřený se solí. Přidáme nastrohaný sýr a už nešleháme, pouze důkladně zamícháme (nejlépe stěrkou, která se používá při pečení).

Pro zjemnění chuti můžeme také přidat 1-2 lžíce majolky light. Uvedené množství vystačí asi na 35-40 chlebiček.