

Pomazánka z pečeného česneku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší palice česneku 4 ks
- Olivový olej + na pokapání 6 lžíce
- Čerstvý tymián 5 snítky
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Smetanový sýr 300 g
- Mléko 1 lžíce
- Nasekaná petrželka + pažitka na ozdobu 2 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 190°C. Horní konce palic česneku odřízněte, palice dejte po jedné na kousky do alobalu, pokapejte 4 lžícemi olivového oleje pokladte tymiánem, osolte a opepřete a důkladně zabalte. Pečte hodinu, aby česnek zcela změkkl. Nechte vychladnout. Sýr přendejte do mísy a našlehejte s mlékem, pak k němu vymačkejte česnek a promíchejte. přidejte zbylý olej, bylinky a citronovou šťávu. Dosolte, pokapejte olejem a ozdobte petrželkou.