

Fazolová pomazánka s česnekem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 5 stroužek
- Majonéza 4 lžíce
- Ostrý kečup 1 lžička
- Červené fazole 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Fazole necháme okapat. Česnek oloupeme a stroužky utřeme se solí a černým pepřem.

Do mísy vložíme okapané červené fazole, přilijeme olej a ponorným mixérem rozmělníme dohladka. Nyní pomazánku ochutíme utřeným česnekem, zjemníme majonézou a necháme asi 20 minut rozležet v chladu.

Pikantní fazolovou pomazánku natíráme na plátky bagety, zdobíme čerstvou zeleninou a podáváme jako chuťovku k vínu nebo pivu.