

Pikantní česneková pomazánka II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bačkůrka



Suroviny

Porce: 1

- česnek 5 stroužek
- tatarská omáčka 5 lžíce
- tvrdý sýr 150 g
- měkký tvaroh 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř bílý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si očistíme česnek, který dále rozlisujeme do misky. K česneku přidáme nastrouhaný tvrdý sýr (např. eidam), poté ke směsi dáme tvaroh a tatarskou omáčku. Kdo nemá rád tatarskou omáčku, může použít bílý jogurt. Vše pořádně promícháme.

Při dochucování záleží na chuti každého. Česneku, tvarohu, tatarské omáčky či sýra si můžeme namíchat tolik, kolik uznáme za vhodné.

Na závěr pomazánku trochu posolíme, opepříme a vše je hotovo.

Pikantní česnekovou pomazánku lze použít na jednohubky z rohlíků bílých či cereálních (tmavých), jak si sami zvolíte.