

# DIP z pečeného česneku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Elena Nováková



## Suroviny

**Porce:** 5

- česnek 1 ks
- olivový olej 3 lžíce
- zakysaná smetana 250 g
- nasekaná petržel 1 hrst
- na drobno nasekaná sušená rajčata 1 lžíce

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Přehřejte troubu na 180 °C.

1 palici česneku rozřízněte na půl, pokapejte olivovým olejem a dejte péct v alobalu cca na 30 minut. Nechte vychladnout a pak jednotlivé stroužky vymačkejte ze slupek.

Promíchejte pečený česnek s 250 g zakysané smetany, hrstí nasekané petržele, 2 lžícemi olivového oleje a lžící nadrobno nasekaných sušených rajčat. Osolte a ozdobte hoblinami parmazánu. Použijte k servírování s kreky TUC.