

Česneková pomazánka premium

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 100 g
- větvička petrželová nať 1 ks
- pomazánkové máslo bez příchuti 1 kelímek
- česnek 5 stroužek
- majonéza 2 balíček
- tvrdý sýr 100 g
- sůl 1 špetka
- hořčice 1 lžice
- tavený sýr (trojúhelníček) 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do vhodné nádoby vložíme na kousky nakrájené máslo (předem vytažené z ledničky), pomazánkové máslo, tavený sýr, majonézu a hořčici.

Směs osolíme, přidáme utřený česnek a umícháme mixérem. Nakonec přidáme najemno strouhaný tvrdý sýr (eidam, gouda, ementál, parmazán), nadrobno nasekanou petrželku a znovu zamícháme. Česnekovou pomazánku dochutíme solí.

Česnekovou pomazánku premium mažeme na kolečka rohlíků nebo baget. Ozdobíme kouskem

nakládání kapie nebo půlkou hroznu.