

Česnekové jednohubky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- vařený brambor 1 ks
- vejce 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- tavený sýr (60g) 3 ks
- česnek 8 stroužek
- mletá pálivá paprika 1 ks
- **na ozdobu**
- čabajka (gombasecká) 1 ks
- tvrdý sýr 1 ks
- olivy plněné paprikou 1 ks
- **podle potřeby**
- bílé pečivo 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, necháme zchladit a oloupeme. Nastrouháme najemno. Česnek oloupeme.

Větší brambor jemně nastrouháme a rozetřeme s taveným sýrem, nastrouhaným vejcem a utřeným česnekem. Podle chuti pomazánku dochutíme sladkou i mletou paprikou, osolíme.

Bagetu (rohlíky) nakrájíme na plátky, lehce je osmahneme na oleji a necháme na papírové utěrce oschnout. Ve větší vrstvě na plátky namažeme pomazánku a ozdobíme podle fantazie.

Velice dobrým společníkem k pomazánce je tvrdý sýr, pikantní klobása a oliva.