

Česnekovo-sýrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- odtučněný tvaroh ve vaničce 500 g
- bílý jogurt 150 g
- eidam vcelku 200 g
- česnek 6 stroužek
- mletá sladká paprika 2 lžička
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvarohy a bílý jogurt dáme do mísy a metličkou (nejlépe šlehačem) spojíme. Přidáme mletý pepř a sůl a promícháme.

Eidamskou cihlu si nastrouháme na jemném struhadle a po částech přidáváme a promícháváme s tvarohem a jogurtem. Stroužky česneku oloupeme a prolisujeme v lisovači na česnek a přidáme k tvarohu s jogurtem a sýrem. Ke konci přidáme mletou sladkou papriku a pořádně metličkou promícháme, aby se vše hezky spojilo s mletou sladkou paprikou. Ke konci můžeme pomazánku ještě dochutit solí a mletým černým pepřem.

Česnekovo-sýrovou pomazánku dáme do chladu asi na 1 hodinu a mažeme na celozrnné pečivo.