

Česnekovo-křenová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Tvaroh 100 g
- Majonéza 100 ml
- Tvrdý sýr - jemně strouhaný 100 g
- Česnek 3 stroužek
- Křen - strouhaný 1 lžíce
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Tvaroh smícháme s majonézou. K nim přidáme nastrouhaný sýr (na jemno), prolisovaný česnek a nastrouhaný křen, pokud možno čerstvý. Vše pořádně promícháme, osolíme a opepříme. Česneku i křenu můžeme dát více i méně.

Pomazánku necháme vychladit a pak ji můžeme dát třeba na jednohubky.