

Topinky s česnekovou pomazánkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 200 g
- Pomazánkové máslo 50 g
- Mléko 5 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Česnek 8 stroužek
- Vlašské ořechy 100 g
- Nasekaná pažitka 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička
- Chleba 8 plátek
- Olej 1 lahev
- Rajčata na zdobení 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Tvaroh, pomazánkové máslo a mléko dáme do misky a důkladně promícháme.
2. Česnek oloupeme, prolisujeme, utřeme se solí a vmícháme do tvarohového základu. Jádra vlašských ořechů umeleme nebo nasekáme najemno a vmícháme s pažitkou do pomazánky.

Dochutíme citronovou šťávou a solí a promícháme.

3. Plátky chleba opečeme na oleji. Potom je položíme na papírový ubrousek, který odsaje přebytečný tuk.

4. Topinky potřeme česnekovou pomazánkou a můžeme ozdobit kouskem rajčete.