

Česnekovo-nivová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Tavený sýr 1 ks
- Petrželka 1 svazek
- Niva 20 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nivu nastrouháme.

Do nivy vmícháme majonézu nebo jogurt, měkký tavený sýr, také na jemně nasekanou petrželku. Pomazánku ochutíme podle chuti solí a pepřem. Česnek rozetřeme a vmícháme také. Můžeme dochutit ostrou paprikou, aby byla pomazánka pikantnější.

Česnekovo-nivovou pomazánku podáváme s čerstvě upečenou bagetou. Na ozdobu použijeme malá cherry rajčata.