

# Česneková pomazánka s parmezánem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vejce 2 ks
- Tatarská omáčka 3 lžíce
- Tavený sýr 4 ks
- Máslo 2 lžíce
- Parmezán 200 g
- Česnek 6 stroužek
- Hořčice 1 lžíce
- Čerstvá pažitka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Necháme si uvařit vejce natvrdo. Mezitím si prolisujeme česnek. Pažitku nejemno nasekáme.

Ve velké míse smícháme změkklé máslo, tavený sýr, nastrouhaný parmezán, prolisovaný česnek, nastrouhaná vajíčka, hořčici, tatarku a nasekanou pažitku. Česnekovou pomazánku s parmezánem můžeme dochutit solí a pepřem. Celý obsah mísy důkladně promícháme a dáme do lednice zchladnout.

Česneková pomazánka s parmezánem se hodí na jakékoliv pečivo.

