

Rychlá česneková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tavený sýr 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Máslo 100 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme v mírně osolené vodě natvrdo. Zchladíme, oloupeme a najemno nastrouháme. Česnek oloupeme a utřeme se solí.

Tavený sýr (ne nízkotučný) utřeme s máslem a vejíčky. Přidáme česnek a promícháme. Podle potřeby dochutíme čerstvě vymačkanou citronovou šťávou.

Rychlou česnekovou pomazánku mažeme v silnější vrstvě na tmavý toastový nebo slunečnicový chléb. Doporučuji zapíjet vychlazenou jedenáctkou.