

Pikantní sýrová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Worcestrová omáčka 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Mléko 1 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Majonéza 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Arašídý 1 ks
- Jablko 1 ks
- Vlašské ořechy 1 ks
- Pomeranč 1 ks
- Petrželová nať 1 ks
- Lískové ořechy 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sýr nastrouháme na jemném struhadle, přidáme prolisovaný česnek a majonézu a mícháním vařečkou vše dobře spojíme. Pokud by se nám vzniklá masa zdála hodně hustá, zředíme opatrně mlékem (je však nutné pouze mimořádně). Dochutíme solí, pepřem a několika kapkami worcesteru (pokud nám nevyhovuje, ochutíme citronovou šťávou).

Pikantní sýrovou pomazánku mažeme na jednohubky z rohlíků i na plátky vezy, zkusit můžeme i opečené krajíčky chleba (topinky). Výborné pro každé posezení. Nejjednodušší varianta této pomazánky: sýr - česnek - majonéza (neochucený jogurt).