

Česneková pomazánka s mrkví

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Česnek 1 stroužek
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Smetanový sýr 3 ks
- Sůl 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mrkev oloupeme a nastrouháme na jemno. Česnek oloupeme a prolisujeme.

Do misky dáme nastrouhanou mrkev, pomazánkové máslo, tavený sýr, prolisovaný česnek a špetku soli na dochucení. Vše vyšleháme šlehačem. Je-li podle vašeho uvážení pomazánka moc hustá, přidáme po troškách smetanu ke šlehání.

Česnekovou pomazánku s mrkví roztíráme na pečivo podle chuti.