Česneková pomazánka s rajským protlakem

Kategorie: Chuťovky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Máslo 250 g
- Masox 1 ks
- Rajský protlak 200 g
- Tvrdý sýr 400 g
- Česnek 12 stroužek
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo nebo Heru rozmícháme s kostkou masoxu a prolisovaným česnekem. Přidáme rajský protlak a opět zamícháme. Vsypeme najemno nastrouhaný tvrdý sýr a znovu důkladně promícháme. Ochutíme solí podle potřeby.

Česnekovou pomazánku s rajským protlakem necháme 12 hodin v lednici proležet.

Po odležení mažeme česnekovou pomazánku na kolečka rohlíku. Zdobíme kompotovaným hroznem, angreštem nebo nakládanou cibulkou. Jednohubky propíchneme párátkem.

Vegetariáni nahradí kostku masoxu zeleninovým bujonem.