

Chutná česneková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- sůl 1 špetka
- sýr eidam 250 g
- máslo 250 g
- pomazánkové máslo 2 lžíce
- česnek 3 stroužek
- tavený sýr 1 kostka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Do nádoby se sekacím nožem dáme máslo pokrájené na kostky, tavený sýr, pomazánkové máslo, česnek a eidam nakrájený na menší kostky.

Osolíme a umixujeme dohledka, rychlostí 10, 20 s. Stěrkou shrneme směs do středu nádoby, podle potřeby zpracujeme dalších 10 s a nakonec pomazánku dochutíme.

Chutnou česnekovou pomazánku podáváme na pečivu, ozdobenou petrželkou, olivami nebo kapary.

Poznámka:

Před podáváním můžeme posypat sladkou paprikou nebo ozdobit lněnými klíčky.