Pomazánka z pečeného česneku

Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **8**

1159 kalorií , **1 g** cukrů , **123 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/pomazanka-z-peceneho-cesneku

Příprava

Česnek omyjeme, příčně ho překrojíme, pokapeme olivovým olejem a upečeme asi při 130°C 30-45 minut doměkka. Mezitím do mísy nastrouháme natvrdo uvařená vejce, přidáme nakrájenou cibulku i s natí, majonézu a změklé máslo. Upečený česnek zbavíme slupek, rozmačkáme na kaší a přimícháme do mísy. Důkladně promícháme a podle chuti přisolíme.

Ingredience

- 2 paličky česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 vejce
- 2 lžíce majonézy
- 1 svazek jarní cibulky i s natí
- 100 g másla
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rodina, Pomazánka