

Pomazánka z pečené mrkve se sýrem Lipno

🕒 40 minut

náročnost ●●○○

Chcete si připravit pomazánku, která bude opravdovou lahůdkou a potěší i tu nejnáročnější návštěvu? Zvolte tento recept s Jihočeským taveným sýrem Lipno.



Ingredience

- 100 g taveného sýru Jihočeské Lipno
- 300 g očištěné mrkve
- 1 svazek pažitky
- 1 stroužek česneku
- 10 g sezamu bílý i černý
- sůl, pepř, olivový olej

Návod na přípravu:

Očištěnou mrkev upečeme v troubě do měkka při 180 °C cca 35 minut, rozmačkáme vidličkou (můžeme případně i přesekat nožem) a smícháme s Jihočeským Lipnem, pažitkou, česnekem, sezamem a olivovým olejem. Dochutíme solí a pepřem podle chuti.

Můžeme použít jako univerzální pomazánku na různé druhy pečiva i jako obdobu hummusu nebo jiných luštěninových a zeleninových pomazánek.

Podáváme s lístky mladého špenátu a ředkvičkami nebo s jinou oblíbenou zeleninou.