

Zapečená pomazánka s mrkví

Množství: pro 3-4 osoby

Suroviny

Na 12 plátků toustového chleba:

- 2 mrkve (200 g v neočištěném stavu, 150 g po očištění)
- 150 g tvrdého sýra
- 150 g majonézy
- 1-2 stroužky česneku

K zapečení:

- 12 plátků bílého toustového chleba

Postup

1. Začněte předehřívat troubu na 180 stupňů.
2. Mrkve oloupejte, očistěte a nastrouhejte na jemném struhadle. Z 200 g původní suroviny se dostanete na množství kolem 150 g po nastrouhání, takže když se podíváte na poměry ostatních surovin, zjistíte, že tu máte snadno zapamatovatelný poměr 1:1:1. To pro velmi pravděpodobný případ, že by vám pomazánka tak zachutnala, že se příště rozhodnete nehorázně zvýšit připravované množství.
3. Česnek oloupejte a prolisujte, nebo ho nejprve nasekejte nožem nadrobno a pak ještě důkladně plochou stranou nože rozmačkejte. Pokud vám ani jeden z těchto postupů nevyhovuje, jako poslední možnost dávám ke zvážení nastrouhání česneku na použitém struhadle od mrkve. Jen prosím pozor na prsty.
4. Sýr též nastrouhejte najemno. V míse smíchejte mrkev, česnek, sýr a majonézu, měla by vám vzniknout velmi příjemná pomazánka. Klidně ji můžete použít tak, jak je, natřít na bílé pečivo a hned podávat. Ale vy ji natřete na plátky toustového chleba, pěkně pečlivě až do krajů. Vyskládejte na plech vyložený papírem na pečení, vložte do vyhřáté trouby a pečte 10-15 minut, až pomazánka trochu zezlátne a sýr se rozpustí. Čím déle budete chleby péct, tím budou křupavější.
5. Podávejte okamžitě, šance na to, že tuhle nádheru ubráníte před okolím, jsou stejně velmi mizivé.

