

Chuťovky pikantní, česnekové

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na jemno nastrouháme tvrdý sýr, smícháme s majonézou, rozetřeným česnekem a několika nahrubo posekanými jádry ořechů

Směs natíráme na čtverečky, které jsme si nakrájeli z toustového chleba - můžeme použít i bezlepkové rohlíky nebo jiné pečivo. Zdobíme kouskem kapie. Můžeme přichytit párátky.

Ingredience

- **Paprika červená** - 100 g
- **Česnek** - 10 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 20 g
- **Majonéza Master 180ml** - 180 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 120 g
- **Tmavý chléb trvanlivý bez lepku KB 650 g** - 300 g

