

Olivoví tučňáci



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1101 kalorií , **5 g** cukrů , **113 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/olivovi-tucnaci>

Příprava

Z pomazánkového másla, česneku, majonézy, soli a smetanového sýru připravíme česnekovou pomazánku (viz související recepty). Mrkev očistíme a nakrájíme na 20 tenkých koleček. U každého kolečka vyřízneme úzký trojúhelníček na zobáček. Zároveň se nám tím z kolečka vytvoří nožičky. Do malé olivy uděláme nožem malý řez a vložíme do něj vyříznutý trojúhelníček mrkve, jako zobáček. Zapíchneme párátko a naplníme ji česnekovou pomazánkou. Vezmeme velkou olivu, podélně ji na jedné straně rozřízneme, také ji naplníme česnekovou pomazánkou a napíchneme na párátko k malé olivě. Nakonec napíchneme kolečko mrkve tak, aby párátko nevyčuhovalo a kolečko mohlo celou plochou ležet na talíři nebo na tácu. Podává s pečivem.

Ingredience

- ✓ 20 velkých vypeckovaných černých oliv
- ✓ 20 malých vypeckovaných černých oliv
- ✓ 1 tenčí mrkev
- ✓ 1/2 pomazánkového másla
- ✓ 150 ml majonézy
- ✓ 4 kousky smetanového sýru
- ✓ sůl
- ✓ 5 stroužků česneku

Kategorie

Výjimečný den, Řecká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Něco extra, Návštěva, Párty občerstvení