

# 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. Zapícheme párátko a naplníme ji česnekovou pomazánkou. Vezmeme velkou olivu, podélně ji na jedné straně rozřízneme, také ji naplníme česnekovou pomazánkou a napícheme na párátko k malé olivě. Nakonec napícheme 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