

Zeleninová pomazánka se sýrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrón 1 ks
- Bílá ředkev 1 ks
- Pažitka 1 lžíce
- Chléb 8 plátek
- Kedlubna 2 ks
- Tavený sýr 200 g
- Slanina 40 g
- Majonéza 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechnu zeleninu očistěte a nakrájejte na malé kostičky.

Zeleninu zalijte vroucí vodou. Poté vodu slijte a zeleninu nechte vychladnout.

Prorostlou slaninu nakrájejte na kostičky a na pánvi osmažte dokřupava.

Nasekejte pažitku (nebo pórek).

V misce smíchejte tavený sýr, majonézu, podle chuti přidejte sůl, citronovou šťávu a pažitku.

Přidejte vychlazenou zeleninu, orestovanou slaninu, všechno zlehka promíchejte a nechte chvíli uležet.

Na závěr pomazánku natřete na chlebové krutony, které získáte opečením chleba.