

# Mrkvová pomazánka s mandlemi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 4

- mrkev 100 g
- lučina 125 g
- zakysaná smetana 125 g
- citronová šťáva 0.5 lžička
- loupaná mandle 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- toastový chléb 1 balení

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mrkev nastrouháme na jemném struhadle, přidáme lučinu a zakysanou smetanu. Mandle nasekáme na jemné kousky a přidáme do mísy. Vše dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Toasty pečeme v toastovači a ještě teplé pomažeme pomazánkou a sypeme petrželkou nebo pažitkou.