

Celerová pomazánka s kuřecím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Bílý jogurt 2 lžíce
- Celer 150 g
- Majonéza 100 g
- citronová šťáva 1 lžička
- Tvrdý sýr 150 g
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Kuřecí maso vařené 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Celer oloupeme a nastrouháme jej na hrubším struhadle do misky, přistrouháme tvrdý sýr a najemno nastrouhanou mrkev. Cibuli oloupeme a najemno nakrájíme a přidáme do směsi. Přimícháme majonézu, jogurt, zakápneme citronovou šťávou. Podle chuti můžeme pomazánku přisladit. Ke konci přidáme na kostičky pokrájené kuřecí maso.