

Mrkvová pomazánka s mandlemi

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 100 g
- lučina 125 g
- zakysaná smetana 2 lžíce
- citronová šťáva 0.5 lžička
- loupané mandle 2 lžíce
- špetka sůl a pepř 1 ks
- na ozdobu petrželka 1 ks
- toastový chléb 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev oškrábeme a omyjeme. Nastrouháme ji na jemném struhadle. Přidáme lučinu a zakysanou smetanu. Mandle nasekáme na jemné kousky a přidáme do mísy. Pro urychlení práce můžeme použít elektrický sekáček. Vše dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou.

Toasty opečeme v toastovači nebo nasucho v pánvi do zlatavé barvy. Potřeme je pomazánkou a posypeme jemně nasekanou petrželovou natí nebo pažitkou.