

Humrová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Filé 200 g
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Majolka 100 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Veka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filé uvaříme v osolené vodě společně s očištěnými mrkvemi. Po vychladnutí mrkev nastrouháme, filé a cibuli velmi drobně nasekáme. Vše smícháme, osolíme, opepříme, ochutíme citronovou šťávou. Nakonec vmícháme majolku a dáme vychladit.

Pomazánka je výborná na opečených toastech z veka, které můžeme ozdobit kousky ledového salátu nebo proužky zelené papriky. Dá se samozřejmě jíst i na čerstvém chlebu. Je velmi lehká, chutná a stravitelná.