

Zázvorová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 100 g
- Mrkev 120 g
- Celer 50 g
- Cibule 35 g
- Zázvor 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Mořská sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předem namočenou čočku uvaříme, zeleninu nastrouháme na jemno a krátce podusíme na oleji s vodou, připravenou zeleninu přidáme k rozmixované nebo propasírované čočce, dochutíme zázvorem (nejlepší je čerstvě nastrouhaný, může být i práškový), osolíme a dochucujeme vývarem z bobkového listu (vavřín).