

Mrkvová pomazánka s křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Mrkev 500 g
- Voda 500 ml
- Ocet 150 ml
- Cukr 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Strouhaný křen 3 lžíce
- Majonéza 100 g
- Tatarská omáčka 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mrkev dobře očistěte, opláchněte a nastrouhejte. Z vody, octa, cukru a soli připravte sladkokyselý nálev. Zalijte jím mrkev a duste doměkka na středním plameni.

Cibuli oloupejte, očistěte a nasekejte najemno. Česnek také oloupejte a utřete. Vychladlou mrkev promíchejte s křenem, cibulí, česnekem, majonézou a tatarkou.

Mrkvovou pomazánku dochutěte solí a mletým pepřem a nechte asi 30 minut odležet v chladničce. Pomazánku servírujte s pečivem a ozdobte bylinkami

