

Celerová pomazánka s krabími tyčinkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer s natí 1 ks
- Krabí tyčinky 1 ks
- Citrón 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Majolka 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer a mrkev jemně nastrouháme, zakapeme šťávou z poloviny citronu, přimícháme majolku a najemno pokrájené krabí tyčinky. Osolíme, opepříme a přidáme pokrájené mladé lístky ze středu celeru.

Necháme asi 30 minut odležet v chladničce.

Pomazánku mažeme na celozrnné pečivo, topinky, zdobíme strouhanou mrkví a plátkem ze 1/4 citronu.

Podávací talíř ozdobíme lístky salátů, kolečky paprik, celerovým listem a napovrch poskládáme pomazánkou namazané pečivo, či topinky.