

Celerová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celer 200 g
- mrkev 200 g
- sýr na strouhání 200 g
- šunka 150 g
- smetana zakysaná 1 kelímek
- sýr tavený 4 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve očistíme celer a mrkev, poté je nastrouháme na hrubé straně struhadla. Sýr nastrouháme najemno a šunku nakrájíme na tenké proužky. Připravené ingredience smícháme ve větší misce. Pomazánku ochutíme solí a pepřem. Přidáme trojúhelníčky sýra společně s kysanou smetanou a vše promícháme, dokud se chutě nepropojí.

Na závěr hotovou pomazánku dochutíme pár kapkami citronové šťávy. Podáváme na topinkách nebo na rozpečených bulkách. Ozdobíme citronem.