

Pomazánka z vařeného celeru

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- menší celer 1 ks
- ocet 1 lžička
- vejce 2 ks
- měkký salám 150 g
- malá cibule 1 ks
- majonéza 100 ml
- hořčice 1 lžička
- sůl podle chuti 1 ks
- pepře 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer očistíme, rozkrájíme na čtvrtiny a ve vodě s octem uvaříme doměkka (asi 30 minut). Poté slijeme a necháme vychladnout.

Vejce uvaříme natvrdo a také je necháme vychladnout. Cibuli nasekáme nadrobno, celer, vejce a salám nastrouháme. Přidáme majonézu a hořčici, promícháme. Ochutíme solí a pepřem.