

Pikantní pomazánka ála celer

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Celer 1 kg
- Česnek 8 stroužek
- Citronová šťáva 1 ks
- Majonéza 250 ml
- Voda 0.3 l

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Očištěný celer zakapeme citronem a dáme do vody, aby nezčernal. Na struhadlo nakapeme citronku a nastrouháme celer střídavě s očištěným česnekem. Průběžně kapeme na struhadlo citronku. Na závěr přidáme celou majolku a vidličkou promícháme. Necháme odstát v chladu 20 minut. Podáváme s bílým pečivem.