

Grónská pomazánka s makrelou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sůl 1 ks
- Mletý černý pepř 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Sterilovaný celer 1 ks
- Majonéza 100 ml
- Uzená makrela 1 ks
- Gothajský salám 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev očistíme a nakrájíme na kousky. Z makrely obereme maso. V robotu postupně nejmenno nasekáme mrkev, salám, nálevu zbavený celer a maso z makrely. Přidáme majonézu a pomazánku promícháme, osolíme a opepříme. Grónskou pomazánku s makrelou mažeme na oblíbené pečivo.