

Mrkvová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- pomazánkové máslo 1 kelímek
- mrkev 2 ks
- **na ozdobu**
- paprika (červená) 1 ks
- zelená petrželová nať 1 ks
- mrkev 1 ks
- **podle chuti**
- citronová šťáva 1 ks
- sůl 1 ks
- **příloha**
- bílá veka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vajíčko uvaříme natvrdo a nastrouháme nebo rozmačkáme vidličkou . Mrkev oškrábeme a jemně nastrouháme. Vajíčko a mrkev rozmícháme s pomazánkovým máslem, posolíme a zakápneme troškou šťávy z citronu. Pomazánku důkladně promícháme.

Mrkvovou pomazánku mažeme na plátky bílé veka nebo jiné bílé pečivo. Zdobíme kouskem červené

papriky a zelené petrželky, nastrouhanou mrkví nebo plátkem citronu.