

Rozcuchaná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Celer 100 g
- Mrkev 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Sůl, moučkový cukr - dle chuti 1 špetka
- Jemně nastrouhaný tvrdý sýr 50 g
- Plátky tmavého pečiva 10 g
- Mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Kousek řapíkatého celeru 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Celer okrájíme a mrkev očistíme. Zeleninu omyjeme, osušíme a nastrouháme na jemné struhadle. Pokapeme ji citronovou šťávou a promícháme.
2. Zvlášť vyšleháme jogurt se smetanou a majonézou. Směs ochutíme solí a špetkou cukru.
3. K zelenině vmícháme sýr a ochucenou majonézou.

4. Pomazánku natíráme na plátky pečiva. Posypeme pepřem.
5. Omytý řapík celeru podélně překrájíme na nudličky, kterými ozdobíme každý plátek.