

Levná mrkvová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vejce natvrdo 5 ks
- Máslo 150 g
- Hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mrkev 4 ks
- Majonéza malá 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Do mísy dáme žloutky, máslo, hořčici, trochu soli a pepře. Všechny suroviny důkladně utřeme. Potom přidáme důkladně očištěnou a najemno nastrouhanou mrkev, nadrobno nakrájenou cibuli, nasekané bílky a nakonec majonézu. Pomazánku ještě jednou dobře promícháme a podáváme s čerstvým pečivem.