

Vajíčková pomazánka s celerem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Řapíkatý celer 80 g
- Šunka 80 g
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Máslo 100 g
- Majonéza 3 lžíce
- Vejce 5 ks
- Sůl, mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce uvařená natvrdo oloupeme, žloutky vyjmeme a bílky usekáme. Řapíkatý celer oloupeme, nakrájíme na jemné kousky a krátce podusíme na 1 lžici másla. Šunku nakrájíme na jemné kostičky.

Změklé máslo utřeme s vychladlými žloutky a hořčicí dohladka. Potom vmícháme vychladlý celer, šunku, bílky a vše spojíme majonézou. Pomazánku podle chuti osolíme, opepříme a necháme v chladu rozležet.

Vajíčkovou pomazánku s celerem mažeme na krajíčky tmavého chleba a podáváme ozdobené čerstvou zeleninou.