

Pikantní celerová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Majonéza 200 ml
- Česnek 5 stroužek
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Celer 400 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer oloupeme a vložíme do okyselené studené vody. Česnek oloupeme a nastrouháme na jemno. Majonézu promícháme s jogurtem.

Struhadlo zakapáváme citronovou šťávou a celer na něm jemně nastrouháme. Citron nám zabrání ztmavnutí celeru. Potom vmícháme česnek a majonézu. Podle chuti osolíme, opepříme a necháme 20 minut rozležet v chladu.

Pikantní celerovou pomazánku podáváme s bílým pečivem a čerstvou zeleninou.