

Pomazánka s mrkví

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysená smetana 100 ml
- Mrkev 3 ks
- Cukr krupice 2 lžička
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Lučina 200 g
- Tvrdý sýr 1 ks
- Hroznové víno 1 ks
- Papriková klobása, mletá pálivá paprika 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lučinu ušleháme se smetanou. Do směsi vmícháme jemně nastrouhanou mrkev a pomazánku ochutíme citronovou šťávou a cukrem.

Do pomazánky můžeme nastrouhat pikantní klobásu nebo ji ochutit pálivou paprikou.

Pomazánku s mrkví mažeme na kolečka rohlíků (celozrnné bagety) a zdobíme třeba čtverečkem sýru a bobulí hroznového vína.