

Grónská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 2 ks
- Celer 1 ks
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Junior 250 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Majonéza 4 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Zeleninu očistíme, nakrájíme na poloviny a dáme vařit do mírně osolené vody do poloměkka. Potom slijeme vodu a zeleninu necháme vychladit.

Salám, cibuli a zeleninu pomeleme na mlýnku na maso. Přidáme citronovou šťávu, majonézu, podle chuti osolíme a opeříme a dobře promícháme. Necháme chvíli uležet.

Mažeme na chleba a zdobíme čerstvou zeleninou.