

Celerová pomazánka s karotkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lučina 200 g
- Celer 200 g
- Karotka 50 g
- Nasekaná pažitka 1 lžíce
- Zakysaná smetana 100 g
- Majonéza 2 lžíce
- Sardelová pasta 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mladý celer oloupeme a omyjeme. Vložíme do vroucí vody, kterou jsme předem osolili a okyselili citronovou šťávou. Celer povaříme asi 10 minut a necháme vystydnout. Karotku oškrábeme a omyjeme.

Vychladlý celer a karotku nastrouháme na jemném struhadle, osolíme , zakápneme citronovou šťávou a podle chuti přisladíme.

Ze sýru lučina, zakysané smetany, majonézy a sardelové pasty utřeme hladký krém, který vmícháme

do nastrouhané zeleniny. Ochutíme pažitkou a necháme odležet v chladu.

Celerovou pomazánku s karotkou mažeme nejlépe na tmavé pečivo a podáváme s čerstvou zeleninou.