

Pomazánka z celeru a mrkve

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Celer 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer a mrkev vaříme v nesolené vodě, dokud úplně nezměknou. Necháme je trochu vychladnout a rozmixujeme na kaši.

Směs opepříme, kolik kdo snese, ale v tomto případě platí, že více je lépe. Nakonec do základu pomazánky vmícháme majonézu nebo bílý jogurt, abychom docílili hustoty pomazánky.

Pomazánku z celeru a mrkve podáváme k tmavému pečivu. Množství ingrediencí záleží jen na vlastní chuti.