

Mrkvová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrón 1 ks
- Mrkev 4 ks
- Lučina 200 g
- Bílý jogurt 3 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkve očistíme, omyjeme a do misky je nastrouháme najemno. Pažitku přebereme, opereme, osušíme a nasekáme najemno. Z citronu vymačkáme šťávu.

Do misky s mrkví přidáme lučinu s jogurtem a pažitkou. Základ pomazánky ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou podle chuti. Mrkvovou pomazánku důkladně promícháme. Můžeme ji nechat vychladit.

Mrkvovou pomazánku mažeme na celozrnné pečivo nebo knackenbroty.