

Mrkvová pomazánka s křenem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mrkev 4 ks
- Vejce 3 ks
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Citrón 1 ks
- Strouhaný křen 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Majonéza 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme najemno, v misce zakapeme citronovou šťávou, osolíme, opepříme, přidáme majonézu, bílý jogurt, nadrobno nakrájenou cibuli, nastrouhaný křen a promícháme.

Pomazánka se hodí na bílé pečivo. Namazané plátky obložíme plátkem vejce uvařeného natvrdo a ihned podáváme.