

Celerová pomazánka s vejcem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Brambory 4 ks
- Celer 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Vejce 4 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Hořčice 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory a celer očistíme, obojí uvaříme doměkka. Vejce uvaříme natvrdo. Všechno slijeme a po vychladnutí nastrouháme.

Cibuli oloupeme a nastrouháme, přidáme k vejcím, bramborám a celeru. Podle chuti celerovou pomazánku opepříme, osolíme a promícháme s hořčicí a tatarskou omáčkou.

Celerovou pomazánku necháme vychladit a pak ji mažeme na pečivo.