

Lyonská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 2 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Černý chleba 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Celer 1 ks
- Zelená petrželka 1 ks
- Tvaroh 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Petrželku nasekáme. Celer očistíme a nastrouháme.

V míse rozmícháme zakysanou smetanu, po částech přidáváme tvaroh, cibuli, petrželku, celer, pepř, sůl a dochutíme citronovou nebo limetkovou šťávou. Vše důkladně zamícháme.

Podáváme vychlazené s černým chlebem.