

Celerová podzimní pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 lžička
- Celer 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce 8 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Středně velký oloupaný celer nastroháme na jemném struhadle, přidáme jeden střední pórek nakrájený na slabá kolečka, dále natvrdo vařená oloupaná a na kostičky (na kráječi na vejce) nakrájená vejce, osolíme, opepříme. Pomazánku je možno dochutit trochou plnotučné hořčice a nakonec vmícháme jednu majonézu.

Celerovou pomazánku mažeme na čerstvé rohlíky nebo veku.

Silná chuť celeru i pórků se majonézou zjemní a není znát - pomazánku si u nás dávají s chutí i menší děti a je ve velké oblibě.

Celerovou podzimní pomazánku lze ochutit podle libosti, možno do ní přidat také mrkev nebo

strouhaný tvrdý sýr apod.