

Jemná mrkvová pomazánka se sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Tavený sýr 5 ks
- Majonéza 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Mrkev nastrouháme najemno. Malou cibulku pokrájíme na drobno. Cibulky stačí opravdu málo, aby pomazánka nebyla příliš pálivá. Sýr použijeme trojúhelníkový.

Mrkev, cibulku, tavený sýr, majonézu, sůl a pepř promícháme a vypracujeme do pomazánky.

Jemnou mrkvovou pomazánku se sýrem můžeme podávat ihned s pečivem nebo nechat chvíli odležet v lednici. Pro odlehčení pomazánky lze přidat lžici zakysané smetany a pro obarvení třeba petržel.