

Pomazánka mrkvole

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 5 ks
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Cukr 1 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Majonéza 100 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkve očistíme a nastrouháme na jemno.

Mrkev ochutíme plnotučnou hořčicí, solí, pepřem, cukrem a citronovou šťávou, vším podle chutí. Nakonec vmícháme majonézu nebo jogurt.

Pomazánku mrkvole mažeme na čerstvé pečivo. Mě ale nejlépe chutná namazaná na racio chlebičkách.