

Rychlá celerová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 4 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Celer 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Kysaná smetana 100 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si jeden celer - středně velký, čtyři mrkve - větší, čtyři velké sterilované okurky, sůl, pepř, kysanou smetanu a struhadlo.

Nastrouháme na struhadle nadrobno (nudličky) celer, mrkev i okurky do mísy, kam přidáme kávovou lžičku soli, pepře a asi 100ml smetany. Vše zamícháme a podle chuti dochutíme kořením. Je to pomazánka, takže konzistenci by měla mít jako pomazánka, proto přidáváme smetanu podle potřeby.

Rychlou celerovou pomazánku mažeme na chlebičky, rohlíky i chleba. Je velmi občerstvující!