

Pomazánka z celeru

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 4 ks
- Majonéza 100 g
- Bílý jogurt 1 ks
- Sterilovaný celer 1 ks
- Eidam 150 g
- Měkký salám 100 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nudličky sterilovaného celeru si nasekáme na menší kousky. Sýr a salám si nastrouháme najemno, vejce uvařená natvrdo si také nasekáme najemno.

Všechny suroviny dáme do misky. Přidáme jogurt a majonézu. Pomazánku osolíme a opeříme podle chuti. Nakonec posypeme sekanou pažitkou nebo petrželkou.

Pomazánku z celeru můžeme podávat na světlém i tmavém pečivu. Nebo jako součást obložené mísy.