

Celerová pomazánka s pórkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Pórek 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Citrón 1 ks
- Tatarka 1 lžíce
- Majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Menší celer nastrouháme najemno a zakapeme půlkou citronu. Menší pórek očistíme a nasekáme na jemné kousky. Místo pórků můžeme použít jarní cibulku.

Vejce nastrouháme na jemném struhadle a přidáme pórek a celer. Vše promícháme se zakysanou smetanou. Celerovou pomazánku opepříme, osolíme, přidáme tatarku a majonézu.

Hotovou celerovou pomazánku s pórkem necháme vychladit a mažeme na čerstvé pečivo.