

Celerová pomazánka na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 500 g
- Mrkev 100 g
- Cibule 100 g
- Majonéza 200 ml
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrový celer a mrkev očistíme a jemně nastrouháme. Oboje ihned pokapeme citronem. Cibuli oloupeme a nasekáme najemno. Pokud je moc štiplavá, můžeme ji předem spařit a nechat vychladnout.

K celeru a mrkvi přidáme majonézu. Pokud chceme, můžeme ji odlehčit zakysanou smetanou. Vmícháme cibuli a podle chuti pomazánku osolíme a opepříme. Můžeme ji nechat vychladnout.

Celerovou pomazánku mažeme na klasické topinky a zdobíme podle chuti rajčaty, olivami nebo sekanou petrželkou