

Celerová pomazánka s brynzou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Celer 300 g
- Citrónová šťáva 20 ks
- Bílý jogurt 150 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Brynza 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme si dvě vajíčka natvrdo. Ve větší misce nastrouháme celer na jemném struhadle. Brynzu rozmícháme v menší misce s jogurtem, přidáme prolisovaný česnek a mletý pepř, nakrájená vajíčka a promícháme.

Nakonec tuto směs přidáme ke strouhanému celeru. Hotovou celerovou pomazánkou s brynzou zamícháme, podle potřeby osolíme a necháme 20 minut uležet. Podáváme s pečivem.