

Celerová pomazánka se salámem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 1 ks
- Šunka 200 g
- Kyselá okurka 2 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Na jemném struhadle nastrouháme oškrábaný celer a pokapeme ho citronovou šťávou. Salám nebo jemný kabanos nastrouháme na hrubém struhadle.

Do misky dáme celer, salám i okurky, přidáme tatarskou omáčku a promícháme. Podle chuti osolíme a okořeníme mletým pepřem. Celerovou pomazánku můžeme nechat vychladit.

Celerovou pomazánku se salámem podáváme s oblíbeným pečivem.