

Pikantní pomazánka s celerem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 8

- Voda 3 dl
- Česnek 8 stroužek
- Majonéza 250 ml
- Citrónová šťáva 1 ks
- Celer 1 kg

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěný celer zakapeme citronem a dáme do vody, aby nezčernal. Na struhadlo nakapeme citronku nebo citrónovou šťávu a nastrouháme celer střídavě s očištěným česnekem. Průběžně kapeme na struhadlo citronku.

Do nastrouhaného celeru vmícháme majonézu a podle chuti sůl a pepř. Pikantní pomazánku s celerem necháme od stát v chladu 20 minut.

Pikantní pomazánku s celerem podáváme s bílým pečivem.