

Grónská pomazánka s makrelou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- uzená makrela 1 ks
- Gothaj 400 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Sterilovaný celer 1 ks
- Majonéza 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev očistíme a nakrájíme na kousky. Z makrely obereme maso.

V robotu postupně nejmenší nasekáme mrkev, salám, nálevu zbavený celer a maso z makrely. Přidáme majonézu a pomazánku promícháme, osolíme a opepříme.

Grónskou pomazánku s makrelou mažeme na oblíbené pečivo.