

Velikonoční pomazánka s mrkví a pórkem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mrkev 1 ks
- Tavený sýr 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Bílý jogurt 150 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrovou mrkev oškrábeme a nastrouháme na jemném struhadle. Vejce oloupeme a nakrájíme nadrobno. Čerstvý pórek nakrájíme také na drobné kousky.

Mrkev, vejce a pórek promícháme, přidáme jogurt, tavený sýr, okořeníme a osolíme. Velikonoční pomazánku s mrkví a pórkem necháme 1 den odležet.

Velikonoční pomazánka s mrkví a pórkem je výborná na jednohubky či chlebičky, ale chutná i běžně s pečivem, takže si ji můžeme připravit celoročně.