

Mrkvová pomazánka s lučinou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hustá smetana 1 dl
- Mrkev 3 ks
- Lučina 200 g
- Bylinky 1 ks
- Sůl 1 ks
- Citrón 1 ks
- Mléko 1 ks
- Tmavý libanonský chléb 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme najemno. Zakápneme vymačkanou šťávou z citronu.

Lučinu vyšleháme se smetanou na hustý krém, můžeme trochu zředit mlékem.

Vše smícháme, dochutíme solí a bylinkami, které máme rádi.

Mrkvovou pomazánku s lučinou podáváme s tmavým libanonským chlebem (plackami). Lze jej zakoupit v každém větším supermarketu.