

Celero-mrkvová pomazánka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na jemném struhadle nastrouháme celer a mrkev, ochutíme solí, pepřem a petrželkou. Zakapeme citronovou šťávou a přidáme trochu cukru. Vše promícháme s tvarohem a kysanou smetanou a čerstvým sýrem (žervé, Lučina, Palouček..)

Ingredience

- **Mrkev** - 200 g
- **Celer** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 6 g
- **Citróny** - 40 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Žervé krémový sýr 90 g** - 90 g
- **Chocoňský jemný tvaroh 250 g** - 200 g

