

Mrkvovo-vajíčková pomazánka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vajíčka uvaříme natvrdo a po vychladnutí nadrobno nakrájíme. Přidáme najemno nastrouhanou kořenovou zeleninu a zakysanou smetanu. Smetanu přidáváme po lžicích a po každé lžici promícháme. Smetana by se měla se směsí propojit a držet pomazánku pohromadě. Pomazánka by neměla být tekutá. Dochutíme solí, pepřem a několika kapkami citronu. Na ochucení můžeme použít také pokrájené čerstvé bylinky podle chuti.

Ingredience

- **Mrkev** - 100 g
- **Celer** - 50 g
- **Petrželová nať** - 1 g
- **Citróny** - 30 g
- **Pažitka** - 1 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Vejce** - 150 g

