

Ingrediencie

1 veľký zeler, 5 vajcia uvarených na tvrdo, 1 menšie kyslejšie jablko, soľ, mleté čierne korenie, 2 lyžice dijonskej horčice, 3 lyžice kyslej smotany, majonéza podľa potreby

Postup

Zeler olúpeme, narežeme na polovicu alebo štvrtiny a uvaríme v osolenej vode domäkka. Vyberieme z vody a necháme vychladnúť.

Zeler a olúpané vajcia nastrúhame nahrubo, olúpané jablko najemno.

Všetko zmiešame, pridáme horčicu, smotanu, 3-4 lyžice majonézy, osolíme, okoreníme.

Majonézu pridáme toľko, aby mala konzistenciu podľa našich predstáv.

Pomiešame a necháme aspoň hodinu v chlade odležať. Natierame na pečivo.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Zelerová pomazánka s vajcom

Streda, 05 Február 2020 15:53

