

Celerová pomazánka

Ingredience:

1 ks celer menší (300g)
100g najemno nastrouhaná cihla (nebo 2 ks tavený sýr)
150g nakládané okurky
100 g salám (třeba Herkules)
1 ks cibule
4 ks vařená vejce
½ kelímku pomazánkového másla
1 balení majonéza (100 ml)
1 špetka soli
1 špetka pepř mletý
3-4 lžičky plnotučné hořčice

Postup přípravy

Kuchyňským robotem nastrouháme celer, sýr a okurky. Přidáme na jemno nakrájený salám, cibuli a kolečkem na brambory nakrájené vejce. Vmícháme pomazánkové máslo a majonézu. Podle chuti sůl, pepř, hořčici.

Pozn.: Vše jsem sesypal dohromady a zamíchal hnětačem (to je ten ohnutý drát).

Podáváme na pečivu, zvláště chutné na topince.

Zdroj: <https://www.recepty.cz/recept/celerova-pomazanka-2-7142>

(vlastní úprava)