

# Celerovo-česneková pomazánka s pestem z medvědího česneku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min

Celkový čas: 25min , Porce: 4

**848** kalorií , **3 g** cukrů , **73 g** tuků , **40 g** bílkovin

**Autor:** Pajunc

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/celerovo-cesnekova-pomazanka-s-pestem-z-medvediho-cesneku>

## Příprava

Nejdříve si připravíme celer - očistíme jej a dáme vařit, dokud není měkký. Mezitím si nastrouháme sýr, přidáme majonézu, jogurt a horčici a promícháme. Přistrouháme také vychladlý celer a přidáme drcený česnek dle chuti. Nakonec osolíme, opeříme a dochutíme lžičkou pesta z medvědího česneku. Podáváme s čerstvým pečivem.

## Ingredience

- ✓ 1 ks bulvového celeru
- ✓ 10 dkg strouhaného sýru
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 4 lžíce majonézy
- ✓ 2 lžíce bílého jogurtu
- ✓ 1 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 1 lžíce pesta
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rychlovka, Pomazánka

