

Zelerová nátierka

Potrebuje

- - 1 ks zeler
- - 200 g šunková saláma
- - 1/2 pohára tatárskej omáčky
- - 175 g tavený syr Karička
- - 2 kyslé uhorky
- - 1 PL citrónová šťava
- - soľ a čierne mleté korenie

Postup

Očistený a najemno nastrúhaný zeler pokvapkáme citrónovou šťavou. Šunkovú salámu a uhorky nastrúhame na hrubom strúhadle. Do misy dáme zeler, salámu, uhorky, pridáme tavený syr a tatársku omáčku a premiešame. Podľa chuti osolíme a okoreníme a hotovú nátierku necháme 30 minút odležať v chladničke.

Tento recept nám posielal: Miroslav z Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 2