



Svěží pomazánka s mrkví a šunkou

Ingredience:

- 2 mrkve
- 1 balení Schneider rohlíkové šunky 100 g
- 1 pomazánkové máslo
- 1 pl majonézy
- Svazek jarní cibulky
- 1 čl mleté červené papriky
- sůl a pepř
- rohlíky nebo jiné pečivo dle chuti

Postup:

1. Mrkev nastrouháme najemno, plátky Schneider rohlíkové šunky nakrájíme na tenké nudličky, přidáme pomazánkové máslo, červenou papriku a majonézu.
2. Pomazánku důkladně promícháme a přidáme nakrájené stonky jarní cibulky.
3. Pomazánku dochutíme solí a pepřem a dáme vychladit do lednice.
4. Hotovou pomazánku mažeme na pečivo, můžeme ozdobit jarní cibulkou nebo cherry rajčátky.
5. TIP : Pokud držíte linii a omezujete pečivo, je možné pomazánku podávat na listech čekanky nebo na listech ledového salátu.

