



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés:



**Répási Eszter**

## ZELLERES TÚRÓKRÉM

A zeller erőteljes íze miatt egy igen megosztó zöldség, sokan nem szeretik. Éppen az erőteljes íze miatt használhatjuk étелеink ízesítésére, ezáltal pedig csökkenthetjük a hozzáadott só mennyiségét.

### HOZZÁVALÓK

165 g sovány túró

130 ml görög joghurt

75 g zeller

ízlés szerint só

(zöldfűszerekkel

helyettesíthető)

ízlés szerint snidling

**ALLERGÉNEK**

Gluténmentes

Laktózt tartalmaz

Tojásmentes

- 1 A zellert megmossuk, majd meghámozzuk, ezután pedig kislyukú reszelőn lereszeljük.
- 2 A túrót egy villával összetörjük. Hozzáütjük a megmosott tojást, valamint hozzáadjuk a mézet is és jól elkeverjük.
- 3 Hozzáadjuk a joghurtot és a lereszelt zellert, valamint az ízesítő anyagokat.
- 4 Jól összekeverjük.
- 5 Tálalás előtt 30 percre hűtőbe tesszük, hogy az ízek összeérjenek.



**Töltse le további receptjeinket az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**



**Auchan**