Noky z uzených ryb

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Jeseter uzený 250 g
- Kopr čerstvý 1 lžíce
- Lososový kaviár Keta 50 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Smetana 33% (šlehačka) 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Zakysaná smetana 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzeného jesetera najemno rozmixujeme spolu se zakysanou smetanou. Osolíme, opepříme, přidáme nasekaný kopr a lososový kaviár. Nakonec zlehka vmícháme ušlehanou smetanu.
2

Lžičkami namočenými do studené vody vypichujeme ze směsi noky.
3

Můžeme podávat na salátových listech ochucených zálivkou.