

Rybí pomazánka s koprem a jablky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- streska 250 g
- kopr 5 snítka
- máslo 30 g
- hladká mouka 25 g
- jablko 2 ks
- máslo 100 g
- citron 0.5 ks
- cukr moučka 0.5 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Vodu v hrnci osolíme, přidáme 2 snítky kopru a přivedeme k varu. Přidáme tresku, plamen ztlumíme a vaříme 8-10 minut. Pak maso scedíme a vychladíme.

V kastrůlku rozpustíme máslo. Přidáme mouku a udělám jíšku. Zalijeme mlékem a povaříme 5 minut. Přendáme do misky a vychladíme do pokojové teploty.

Do misky přidáme máslo a vyšleháme. Jablka oloupeme a nakrájíme na velmi malé kostičky. Zbylý kopr nasekáme najemno. Jablka s koprem přidáme do misky a dochutíme citronovou šťávou, špetkou cukru, solí a pepřem. Na závěr rozdrobíme do pomazánky uvařené maso z tresky a promícháme.

Pomazánku podáváme vychlazenou s opečenými toasty nebo s jakýmkoliv světlým pečivem.