

Pomazánka z uzených šprotů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Uzené šproty 20 g
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Kapary 1 lžička
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vážené celé šproty zbavím ocasních ploutví a spolu s taveným sýrem rozmixuji např. tyčovým mixérem. Do takto připravené pasty přidám nadrobno nakrájenou cibuli a nadrobno nasekané kapary, okořením špetkou pepře a vidličkou dobře promíchám. Před podáváním nejméně dvacet minut předem vyndám z lednice, pomazánka se pak lépe roztírá. Pečivo potřené pomazánkou ozdobím drobně sekanou pažitkou. Do směsi lze vmíchat i jedno vařené vejce, ale pomazánka je pak tužší.