

Portugalská pomazánka z ančoviček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ančovičky 1 ks
- Lučina 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Měkké máslo 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

V míse smícháme změkklé máslo s Lučinou a pomazánkovým máslem, přidáme plnotučnou hořčici, špetku soli, pepře a ručním šlehačem vyšleháme. Podle potřeby přidáme šlehačku, nebo kysanou smetanu.

Nakonec vmícháme okapané, na jemnoučko pokrájené ančovičky. Dají se dobře rozdrtit i vidličkou. Pomazánku dáme na 20 minut do chladničky vychladit.

Toto množství stačí na 6 krajíčků chleba, z kterého vyrábím minidortíky plněné šunkou, sýrem, kapary atd. Dozdobení slaneého dortíku je na každém.