

Celerová pomazánka s rybou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Celer 300 g
- Lučina 2 ks
- Rybičky v oleji 1 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Tvrdý sýr 50 g
- Cibule 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Bílý jogurt 50 g
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky dáme lučinu, přidáme rozetřené kostí zbavené rybičky i s olejem, vařený jemně nasekaný celer, vejce nakrájené na kostičky, nastrouhaný sýr, jemně nasekanou cibulku, pažitku a vše spojíme majolkou nebo bílým jogurtem.

Dobře promícháme na jemnou pomazánku, kterou nakonec pokapeme citronovou šťávou a mažeme na chlebičkovou věku.