

Rybí pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sardinky 1 ks
- Lučina 1 ks
- Cibule 1 ks
- Majolka 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sardinky vyndáme z krabičky, vykostíme (v břišní části rozkrojíme podél, vyndáme páteř a dáme pejskům či kočkám), rozmačkáme je vidličkou, malou špetičkou je osolíme, pokapeme citronovou šťávou. A volíme ze dvou možností další přípravy.

A. Přidáme lučinu, 2-3 lžíce mléka a řádně rozmícháme. Mažeme na veky i na chleba.

B. Nadrobno nastrouháme či nakrájíme cibuli, dáme do roztemovaných rybiček a vše promícháme s majolkou. Jíme také s vekou, čerstvým chlebem.