

Pomazánka z ančoviček

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ančovičky 50 g
- Česnek 2 ks
- Máslo 30 g
- Šlehačka 150 ml
- Majoránka 1 ks
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okapané ančovičky rozmačkáme v míse vidličkou.

V pánvi rozpustíme máslo, přidáme česnek a asi jednu minutu necháme opékat. Pak přidáme sardelky, špetku cukru, pepř, možno i sůl a za neustálého míchání kolem pěti minut opékáme, přidáme ostatní koření a opékáme další jednu minutu. Odstavíme.