

Silvestrovská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rybí filé 250 g
- Majolka 250 g
- Nakládaná okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Filé vaříme doměkka ve slané vodě s pepřem a novým kořením. Po ochlazení ho nakrájíme najemno. Přidáme majolku, jemně nastrouhanou mrkev, nadrobno nasekanou cibulku a okurku. Osolíme a okyselíme podle chuti. Mažeme na veku, zdobíme nakrájeným vejcem, pažitkou nebo petrželkou.