

Šproty na lučině

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzené šproty 1 ks
- Lučina 2 lžíce
- Rostlinné máslo 1 lžíce
- Červená cibule 1 ks
- Kapary 1 lžička
- Citrón 1 ks
- Petržel 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šproty vyklopíme z konzervy, necháme okapat a ocasní ploutvičky odstraníme. Polovinu šprotů rozmačkáme vidličkou, nebo rozmixujeme, utřeme s lučinou, rostlinným máslem, jemně nasekanou cibulkou, šťávou z půlky citronu a nadrobno nasekanými kapary.

Pomazánku dáme vychladit a pak ji mažeme na šikmé řezy celozrnných špiček. Petrželku a ředkvičky omyjeme, zbylou polovinu citronu nakrájíme na kolečka a ta ještě na čtvrtky.

Na pečivo s pomazánkou klademe celé kousky šprotů a zdobíme řezy citronu nakrájenou petrželkou a ředkvičkami.