

Silvestrovská pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rybí file 250 g
- Majonéza 250 g
- Nakládané okurka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Vejce natvdo 1 ks
- Nové koření 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Ocet 1 ks
- Pepř, sůl 1 svazek

Doba přípravy: 15 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 najemno nařežeme. Přidáme majonézu, jemně nastrouhanou mrkev, nadrobno nasekanou okurku a cibuli. Osolíme a okyselíme podle chuti.

Mažeme na řezy bílé veky. Zdobíme nakrájeným vejcem, pažitkou nebo petrželkovou natí. Vhodný je také tenký srpek citronu.