

Pikantní pomazánka z uzené ryby

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzené ryby bez kosti a kůže 400 g
- Kyselá smetana 125 ml
- Citrónová šťáva 3 lžička
- Marsala koření 1 lžíce
- Rozpuštěné sádlo 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmixovat rybu, kyselou smetanu, šťávu a Marsala koření dohladka. Propasírovat směs přes síto (odstranit případné kosti) a dovnitř vmíchat máslo. Doře promíchat a přikryté nechat vychladit v chladničce.

Pomazánku podávat v misce obloženou citronem a bylinkou podle chuti.

P.S.: Pomazánka je také vhodná na podávání se syrovou zeleninou.