

Pomazánka z rybího filé

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Rybí filé 250 g
- Mrkev 100 g
- Majolka 100 g
- Bílý jogurt 50 g
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí filé uvaříme do měkka a necháme ho vychladnout, vyndáme a případné kosti a vidličkou ho rozmačkáme.

Oloupanou mrkev na jemno nastrouháme a přimícháme ji s majolkou a jogurtem k filé. Osolíme, opeříme a zakápneme citronovou šťávou.