

# Pomazánka z rybího filé

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Rybí filé 500 g
- Majonéza 1 ks
- Cibule 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Rybí filé poduste nebo uvařte v páře, roztrhejte vidličkou na kousky a vychladte.
  2. Vychlazené filé smíchejte s majonézou, najemno nasekanou cibulí, jogurtem a šťávou z citronu. Ochuťte solí a pepřem.
- Podávejte na bílém pečivu, ozdobené plátkem citronu, rajčete a snítkou petrželky. Nebo dejte zvlášť jako salát na talířek a ulamujte bagetu...