

Pomazánka z uzené makrely

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzená makrela 1 ks
- Cibule 1 ks
- Brambory 3 ks
- Majonéza 2 lžíce
- Bílý jogurt 1 lžíce
- Vejce 3 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě, oloupeme, necháme vychladnout. Vejce uvaříme natvrdo. Maso z uzené makrely zbavíme kostí a umeleme na masovém strojku (s šajbou s malými otvory). Rovněž umeleme cibuli a brambory. Přidáme majonézu, jogurt, sůl, příp. pepř. Důkladně promícháme. Nakonec přidáme vajíčka prolisovaná přes mřížku na bramborový salát (nebo nahrubo nakrájená). Vše promícháme.