

Výborná rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rybičky v tomatě 1 ks
- Měkké máslo 100 g
- Cibule 1 ks
- Kečup 2 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Nakládané okurky 4 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve rybičky vyjmeme z konzervy, obereme je od kostí (ty malé můžeme nechat) a vidličkou v misce rozmačkáme. Přidáme tomatovou omáčku z konzervy, změklé máslo a vyšleháme v kompaktní hmotu. Pak postupně přidáme jemně nakrájenou cibuli, na malé kostičky nakrájené okurky, kečup, hořčici, osolíme opeříme a důkladně promícháme. V chladničce necháme hodinku ztuhnout.