

# Pomazánka z rybího filé

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Rybí file 30 g
- Majolka 10 g
- Bílý jogurt 5 g
- Mrkev 10 g
- Celer 10 g
- Pažitka, křen 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nerozmražené filé podlijeme malým množstvím vody, osolíme a zakápneme citronovou šťávou. Filé podusíme doměkka, po zchladnutí je podle potřeby zbavíme kostí a nasekáme nadrobno. Majolku rozmícháme v misce s jogurtem a přidáme nejemno nastrouhanou mrkev a celer a nadrobno nakrájenou cibuli. Promícháme, přidáme filé, osolíme a dochutíme pažitkou a strouhaným křenem. Mažeme na plátky večky.