

Rybí chlebičky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Chlebičková veka 1 ks
- Vejce natvrdo 4 ks
- Sardinky v oleji 1 ks
- Nakrájená cibule 1 ks
- Hořčice 1 lžička
- Citrónová šťáva 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Tavený sýr 1 ks
- Mletá paprika 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve připravíme obě pomazánky tak, že rybičky vykostíme a utřeme s dalšími přísadami. Veku podélně rozpůlíme a obě půlky částečně vydlabeme. Každou polovinu naplníme jinou pomazánkou a doprostřed dáme půlky vařených vajec, jimž trochu seřízneme špičky. Naplněnou veku pevně zabalíme do mikrotenové fólie a necháme v chladu ztuhnout. Ztuhlou veku nakrájíme příčně na plátky.