

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
- Cibule 1 ks
- 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 veky.