

Toasty s teplou rybí pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Toustový chléb 8 plátek
- Cibule 1 ks
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Rybičky v tomatě 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Mletá i sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve připravíme pomazánku. Rybičky podle potřeby vykostíme a rozmělníme vidličkou. Na lžíci oleji zpěníme najemno nakrájenou cibuli, vmícháme k ní nakrájenou sterilovanou kapii, zaprášíme mletou sladkou paprikou a krátce podusíme. Pak přidáme rybí maso včetně nálevu z konzervy a prohřejeme. Plátky toastového chleba nasucho opečeme, potřeme horkou pomazánkou, posypeme drobně pokrájenou cibulí a ozdobíme nudličkami kapie a ihned podáváme.