

Uzenáčová pěna

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzenáč 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Mléko 3 lžíce
- Měkký tvaroh 20 g
- Cibule 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uzenáče odstraníme hlavu, kůži, ocas, větší kosti a spolu s olejem a mlékem rozmixujeme. V misce rozšleháme tvaroh a po částech zašleháme rybí směs. Ochutíme citronovou šťávou, pepřem a solí a nakonec drobně nasekanou cibulí.