

Lososová pomazánka II

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Uzený losos 100 g
- Vejce 2 ks
- Máslo 200 g
- Cibule 1 ks
- Mléko 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Připravíme si miskou, kde vytvoříme z másla pěnu.

Do másla přidáme ostatní suroviny.

Cibulku si najemno nakrájíme, přidáme lososa a nadrobno nakrájená vejce.

Zbývá nám jen dochutit solí a pepřem, pokropit mlékem pro jemnost a citrónovou šťávou pro chuť.

Uzený losos je slanější, tak se solí musíme opatrně.

Vytvořenou směs natřeme na jednohubky a zapíchneme praporek. Fantazii se meze nekladou. Dětské

pohoštění tak může být ve znamení praporků s obrázkem rybiček. Dozdobíme vejcem nebo klidně i strouhaným sýrem, jak kdo má rád.