

# Rybičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 3 ks
- Máslo 1 ks
- Hořčice 1 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Sardinky v oleji 1 ks
- Kyselé okurky 3 ks
- Majolka 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 ks
- Rajče 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Máslo necháme změkknout.

Ze sardinek vylijeme olej a vyndáme hlavní kost.

Společně se sardinkami a taveným sýrem v misce vymícháme dohladka.

Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme

Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Kyselé okurky nastrouháme.

Přidáme cibuli, hořčici, vejce, okurky i případně další doplňkové ingredience.

Vidličkou rozetřeme, podle toho, jak chceme mít pomazánku hrubou.  
Okořeníme podle chuti (sůl, citrón, pepř aj.).