

Pomazánka z tresky s jablkem a koprem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Treska 250 g
- Kopr 5 ks
- Máslo 130 g
- Hladká mouka 25 g
- Jablko 2 ks
- Citrón 1 ks
- Cukr moučka 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vodu v hrnci osolíme, přidáme 2 snítky kopru a přivedeme k varu. Přidáme tresku, plamen ztlumíme a vaříme 8–10 minut. Pak maso scedíme a vychladíme.

V kastrůlku rozpustíme 30 g másla. Přidáme mouku a udělám jíšku. Zalijeme mlékem a povaříme 5 minut. Přendáme do misky a vychladíme na pokojovou teplotu.

Do misky přidáme 100 g másla a vyšleháme. Jablka oloupeme a nakrájíme na velmi malé kostičky. Zbylý kopr nasekáme najemno. Jablka s koprem přidáme do misky a dochutíme citronovou šťávou, špetkou cukru, solí a pepřem. Na závěr rozdrobíme do pomazánky uvařené maso z tresky a promícháme.

Pomazánku podáváme vychlazenou s opečenými toasty nebo světlým pečivem.