

Pomazánka z rybího filé

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rybí file 500 g
- Cibule 1 ks
- Tatarská omáčka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí filé krátce povaříme, scedíme vodu a filé rozemeleme na masovém mlýnku, abychom se zbavili případných kostí. Dále rozemeleme cibuli.

Do směsi přidáme citrónovou šťávu, tatarku, hořčici, osolíme, opepříme a je hotovo. Pro odlehčení je možné část tatarské omáčky nahradit například jogurtem.