

Pomazánka ze pstruha

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Pstruh 500 g
- Pomazánkové máslo bez příchuti 100 g
- Nordic dressing Heinz 50 ml
- Pažitka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Nejlépe čerstvého vykuchaného pstruha vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 15 minut na mírném ohni. Po uvaření pstruha zbavíme kůže a lehce vykostíme. Maso necháme vychladnout. Do misky dáme dressing, pomazánkové máslo, nasekanou pažitku a smícháme. K této směsi přidáme obrané maso ze pstruha, které jsme si za pomoci vidličky rozmačkali. Vzniklou směs osolíme, opepříme a dobře promícháme. Pomazánku necháme vychladit a podáváme na kanapkách z rohlíku nebo bagety. Zdobíme tenkými pásky čerstvé mrkve.