

Nepravá humrová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Filé 500 g
- Majonéza 150 g
- Cibule 1 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vařící vody ponoříme filé.

Vodu osolíme, přidáme 2 bobkové listy, 6 kuliček celého pepře a 4 kuličky nového koření.

Jakmile je maso měkké, vyndáme je a necháme vychladnout.

Nakrájíme nadrobno nebo utřeme.

Přidáme majonézu, jemně nakrájenou cibulku, okurku, osolíme, přichutíme pepřem a citronovou šťávou. Vše smícháme, dáme do skleněné misky, ozdobíme petrželkou, paprikou nebo plátky citronu a dáme do ledničky "zaležet".

Podáváme s bílým pečivem.