

Obložené chlebičky se sardelovým máslem a očky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Bílá vecka 10 plátek
- Máslo 100 g
- Sardelová pasta 1 lžička
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Natvrdo uvařená vejce 1 ks
- Kapie 0.5 ks
- Petrželka 1 hrst
- Sardelová očka 10 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Změklé máslo rozetřeme se sardelovou pastou, přidáme citronovou šťávu, pepř a vyšleháme do pěny. Plátky bílé večky potřeme, pěnu uhladíme, vidličkou narýhujeme a ozdobíme sardelovými očky, dílky vařeného vejce, malými kousky kapie a petrželkou.