

# Obložené chlebíčky s rybí pomazánkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 10

- Bílá veka 10 plátek
- Ryby konzervované v oleji či v tomatě 150 g
- Vejce uvařená natvrdo 2 ks
- Máslo 100 g
- Cibule 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Kapie 1 ks
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Petrželka 1 hrnek

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Změklé máslo rozetřeme s jemně nastrouhanými vejci a mlékem, přidáme vykostěné, rozmělněné ryby i s olejem a vyšleháme. Potom vmícháme jemně nakrájenou cibuli, citronovou šťávu a sůl. Plátky veka uhladíme, zvrásníme vidličkou a ozdobíme kolečky z okurek, nudličkami kapie a petrželkou.