

Pomazánka z uzenáče

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Uzená ryba 1 ks
- Tavený sýr 150 g
- Máslo 1 lžíce
- Citron na šťávu 0.5 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu zbavte kůže, vykostěte, dejte do misky, zalijte citronovou šťávou a rozmělněte vidličkou.

V jiné misce utřete změkklé máslo s taveným sýrem nebo lučinou, vmíchejte jemně nastrouhaná vejce, rozmělněnou rybu, jemně nasekanou cibuli a dobře promíchejte. Podle chuti osolte a opepřete.

Natřete na celozrnné pečivo nebo tmavý chléb. Ozdobit můžete kouskem pórku, zelenými natěmi, citronem.

