

Rybí pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Sardinky v oleji 1 plechovka
- Cottage 100 g
- Pomazánkové máslo 100 g
- Červená cibule 0.5 ks
- Vejce 1 ks
- Ostrá hořčice 1 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička
- Sůl dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sardinky rozmačkáme vidličkou v misce i s olejem. Promícháme je s hořčicí, nastrouhaným vejcem a pomazánkovým máslem.

Do směsi vmícháme cottage, co nejjemněji nakrájenou cibuli, osolíme a podle chuti okyselíme citronovou šťávou.

Pomazánku mažeme na křupavý chléb a můžeme doplnit kroužky cibule nebo plátkem citronu a

nasekanou pažitkou.