Cottage sardinky - pomazánka

Kategorie: Chuťovky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 5

- Sýr Cottage 400 g
- Sardinky 2 plechovka
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice plnotučná 40 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Sardinky necháme okapat a dáme do misky. Cibuli pokrájíme nadrobno, přidáme k sardinkám. Do misky dáme ještě cottage sýr, hořčici, osolíme, opepříme a promícháme.
Necháme v chladnu alespoň hodinu proležet. Pak mažeme na chléb, bulky, bagetky... Dozdobíme dle chuti bylinkami, vejcem, cibulí, zeleninou a podáváme.
Pokud nechceme na dochucení použít hořčici, můžeme ji nahradit čerstvě nasekanou petrželkou.
Pokud nám vadí ze sardinek páteř, vyndáme ji ze sardinek hned po okapání.