

Rybí pomazánka bez kostí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Sardinky v oleji 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Podravka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V kuchyňském robotu nasekáme na drobno cibuli, přidáme sardinky (olej slijeme), pomazánkové máslo, lžičku plnotučné hořčice, sůl a pepř podle chuti, podravka může a nemusí být. V robotu každou přidanou surovinu mixujeme zvlášť, (po přidání pomazánkového másla, dávejte pozor, ať nepřemixujete, mohla by se pomazánka srazit). Ozdobíme proužkem papriky a kolečkem rajčete.