

Jednoduchá lososová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Uzený losos 80 g
- Vařená vejce 2 ks
- Pomazánkové máslo 180 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý bílý 1 ks
- Majonéza 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uzeného lososa rozmixujeme s oloupanými vařenými vejci a dáme do misky. Přidáme pomazánkové máslo, osolíme, opepříme, dobře promícháme a pak dle potřeby přidáváme majolku či zakysanou smetanu do požadované konzistence. Pokud chceme mít pomazánku nadýchanou můžeme místo majolky vmíchat ušlehanou smetanu ke šlehání.

Jako obměnu chuti můžeme do pomazánky přidat pár kapek citronu, drobně posekanou cibulku nebo lžíci nasekané petrželky.

Pomazánku mažeme na plátky pečiva, dozdobíme dle chuti čerstvou zeleninou, kouskem citronu či bylinkami (petrželka, pažitka...)