

# Rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 6

- Celer 1 ks
- Citron 3 ks
- Filé 350 g
- Kmín 1 špetka
- Majonéza 100 g
- Mrkev 1 ks
- Sladký kečup 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Veka 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Rybí filé nebo fileť z bílé ryby (amur, štika) vložíme do kastrůlku s vodou, osolíme, okmínujeme. Vaříme asi 10 minut. Po ukončení vaření vodu slijeme a rybí filé necháme vychladnout. Mezitím si očistíme kousek celeru a mrkve, nejemno je nastrouháme. Vychladlé rybí filé rozebereme na kousíčky a odstraníme případné rybí kostičky. Přidáme citrónovou šťávu ze 2 ks citrónů a necháme 5 minut proležet. Dále jemně vmícháme sladký kečup, majonézu, nastrouhaný celer a mrkev, vše může být dle vlastní chuti. Dosolíme a dochutíme citrónovou šťávou.