

Rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- rybí filé 400 g
- olej 1 lžíce
- celer 100 g
- mrkev 50 g
- majonéza 2 lžíce
- bílý jogurt 4 lžíce
- citrónová šťáva 4 kapka
- pažitka 1 svazek
- pepř, sůl 1 lžička
- bílá veka 1 ks
- **Na ozdobu**
- citron 1 ks
- pažitka nebo petželka 1 snítka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokud máme zmrazené rybí filé, necháme jej rozmrazit, osušíme a na pánvi s trochou oleje ho opečeme, zakápneme citronem, osolíme, opepříme a necháme zchladnout.

Očištěný celer a mrkve nastrouháme na jemném struhadle, smícháme s rybím filé, majonézou,

jogurtem, ochutíme citronovou šťávou, nasekanou pažitkou, mletým pepřem, solí.

Plátky bílé večky zlehka nasucho opečme, namažeme pomazánkou, ozdobíme plátkem citronu a pažitkou.