

Pomazánka z halibuta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Sůl 1 ks
- Kari 2 lžička
- Kyselá smetana 80 g
- Petržel 2 svazek
- Halibut 200 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, zchladíme pod tekoucí studenou vodou, oloupeme a nadrobno nakrájíme. Pak odstraníme z halibuta kůži, opatrně vyjmeme kosti a pomocí dvou vidliček maso natrháme. Omyjeme a nadrobno nasekáme petrželku. Všechno smícháme s kyselou smetanou a kari a osolíme. Natíráme na plátky tmavého chleba nebo na knackebrot.