

Pomazánka z rybího filé II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Rybí file 500 g
- Mrkev 150 g
- Cibule 1 ks
- Majolka 100 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Ocet 2 lžíce
- Bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Filé uvaříme v osolené vodě, s přidáním octa a bobkového listu 10 minut. Necháme vychladnout. Pak vidličkou rozmačkáme, přidáme nastrouhanou syrovou mrkev a cibuli nasekanou nadroboučko, osolíme, opepříme a zamícháme s majolkou.