

pomazánka z uzené makrely

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Uzená makrela 250 g
- Máslo 100 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Hořčice 2 lžice
- Cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Petržel 1 ks
- Citrónová šťáva 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Belgie

Počet porcí: 2

Postup:

Makrelu zbavíme kostí a rozsekáme ji na drobné kousky. Cibuli nakrájíme najemno, přidáme rybu, máslo dochutíme hořčicí a jemně posekanými vařenými vejci. Osolíme, opepříme a přidáme pár kapek citronové šťávy.

Pomazánku mažeme na opečený bílý chléb nebo veku a zdobíme plátky citronu.