

Pomazánka z uzených šprotů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Uzené šproty 1 ks
- Rostlinné máslo 150 g
- Dijonská hořčice 3 lžička
- Cibule 1 ks
- Chilli omáčka 3 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Šproty vysypeme z plechovky do misky i s tekutinou. Přidáme máslo, hořčici, chilli omáčku a ručním elektrickým šlehačem rozšleháme na hladkou hmotu. Podle chuti osolíme a opepříme. Nakonec krátce zašleháme najemno pokrájenou cibuli. Mažeme na pečivo, přizdobíme čerstvou zeleninou.