

Pomazánka z tresky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 150 g
- Treska a la losos 1 plechovka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bageta celozrnná 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomazánkové máslo ušleháme. Z drcené tresky necháme vykapat olej a vmícháme k pomazánkovému máslu. Přidáme také nahrubo čerstvě mletý pepř.

Bagety našikmo nakrájíme na plátky a pomocí vidličky namažeme rybí pomazánkou. Ozdobíme okurkou nakrájenou na půlměsíčky, žlutou paprikou a na kousky nakrájenou mladou cibulkou. Nakonec posypeme pepřem.