

Pomazánka à la humr

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 100 g
- celer 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- bobkový list 1 ks
- nové koření 4 ks
- rybí filé 200 g
- majonéza 250 g
- cukr 1 špetka
- citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na menší kostky. Vložíme ji do vroucí osolené vody s novým kořením a bobkovým listem a uvaříme do poloměkka. K zelenině přidáme rybí filé a vše uvaříme doměkka.

Vývar scedíme (dá se použít např. do rybí polévky) a odstraníme koření.

Maso a zeleninu rozmačkáme vidličkou na kaši a necháme vychladnout. Nakonec vmícháme majonézu, dochutíme solí, pepřem, cukrem a citronovou šťávou.

Poznámka:

Podáváme s čerstvým pečivem.