

Rybičková pomazánka s okurkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Sterilované okurky 4 ks
- Máslo 1 ks
- Sardinky v oleji 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Vejce 3 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Dáme do misky máslo, rybičky můžeme i se šťávou. Nastrouháme cibuli, okurky a vejce uvařené natvrdo a hořčici.

Vše důkladně promícháme v misce. Rybičkovou pomazánku s okurkami ochutíme solí a pepřem. Já používám nejraději perlu nebo ramu máslovou, dá se rozetřít i když ji vyndáte z ledničky.

Rybičkovou pomazánku s okurkami mažeme na čerstvé pečivo.