

Vaječná rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzená ryba 200 g
- Cibule 1 ks
- Vejce natvrdo 4 ks
- Hořčice 1 lžička
- Máslo 50 g
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzenou rybu zbavíme kostiček a našleháme se změkklým máslem.

Přidáme nadrobno nakrájená vařená vejce, jemně nakrájenou cibuli, pažitku, trochu hořčice, sůl, pepř a citronovou šťávu. Vše našleháme.

Vaječnou rybí pomazánku mažeme na plátky večky, ozdobíme ředkvičkami a snítkami petrželky.