

Rybí pomazánka ze sledů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Nízkotučný tvaroh 250 g
- Sledové filety 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybičky vidličkou rozetřeme. Cibuli a česnek oloupeme, očistíme a nasekáme najemno.

V misce smícháme tvaroh s cibulí a česnekem. Vmícháme rybičky a přidáme trochu citronové šťávy. Rybí pomazánku ze sledů promícháme a můžeme podávat.

Rybí pomazánka ze sledů je výborná na topinky z celozrného pečiva z toustovače. Solit rybí pomazánku nemusíte. Můžete použít sledové filety i s jinými druhy omáček - paprikové, hořčičné a jiné.