

Rychlá pomazánka z ryb

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rama 5 lžíce
- Citrónová šťáva 10 lžička
- Worcesterská omáčka 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Rybí konzerva 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z konzervy slijeme olej. Přidáme hořčici, rama nebo máslo, worcesterskou omáčku, citronovou šťávu, sůl a pepř podle chuti. Vše pouze rozmixujeme do hladka, případně dochutíme.

Nakládaný pepř rozsekáme, cibulku i s natí jemně nakrájíme. Oboje vmícháme do základu pomazánky.

Rychlou pomazánku z ryb podáváme na pečivu, toustu, nebo děláme jednohubky. Pomazánku zdobíme cibulí, okurkou, kouskem tvrdého sýra a očkem.