

Pomazánka z uzeného lososa a ricotty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 1 ks
- Limetka 1 ks
- Ricotta 1 ks
- Uzený losos 200 g
- Šalotka 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Pažitka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzeného lososa nakrájíme na kostičky. Šalotku očistíme a nasekáme najemno.

V misce smícháme ricottu se zakysanou smetanou. Vmícháme šalotku, lososa, limetkovou šťávu a podle chuti pepř. Pomazánku nesolíme. Pomazánku z uzeného lososa a ricotty přikryjeme potravinovou fólií a necháme do druhého dne v lednici rozležet.

Druhý den pomazánku opět promícháme, vyzkoušíme a osolíme.

Pomazánku z uzeného lososa a ricotty mažeme na celozrnné pečivo a zdobíme pažitkou.

