

Jednoduchá pomazánka z uzené makrely

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- uzená makrela 1 ks
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Máslo 50 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Makrelu zbavíme hlavy, ocasu, vykostíme a rozdrobíme na kousky. Vejce uvaříme natvrdo.

K makrele přidáme nakrájené vejce, najemno nakrájenou větší jarní cibulku a máslo. Máslo doporučuji před přípravou pomazánky na chvíli vyndat z lednice, může být i margarín. Dochutíme hořčicí, solí a pepřem. Vše zamícháme vidličkou, aby se nám všechny suroviny pěkně spojily.

Jednoduchou pomazánku z uzené makrely podáváme s čerstvým pečivem a zeleninou.