

Rybičková pomazánka se sýry

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tatarská omáčka 5 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Eidam 1 ks
- Rama 250 g
- Worcestrová omáčka 5 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Olejovky 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vyšší mísy vysypeme jakékoliv olejovky, dáme ale jen polovinu oleje.

Přidáme Ramu, tatarku, hrst nastrohaného tvrdého sýru, trojúhelníčky šunkového sýru, citronovou šťávu, pepř, sůl, sójovou a worcesterskou omáčku. Vše se postupně vyšleháme elektrickým šlehačem na stupeň 1, 2 až 3. Nakonec vmícháme najemno nakrájenou cibulku.

Rybičkovou pomazánku se sýry mažeme na veky a zdobíme např. kyselou okurkou, červenou paprikou nebo kouskem citronu. To už je na každém z nás, co máme rádi.