

Humrová pomazánka falešná

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Bílé víno 4 lžíce
- Majonéza 100 g
- Rybí file 250 g
- Bobkový list 1 ks
- Cibule 50 g

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do 250 ml vody dáme koření, sůl a krátce povaříme. Do vývaru vložíme rybu a uvaříme, ne však příliš doměkka. Zatím si oloupeme cibuli a nasekáme ji najemno.

Filé vyjmeme, důkladně scedíme, v misce zalijeme bílým vínem a necháme vychladnout. Pak maso nakrájíme na nudličky.

Vroucím vývarem spaříme posekanou cibuli a necháme ji vychladit.

Do misky s majonézou potom dáme vychladlou cibuli, studené rybí maso pokrájené na nudličky. Promícháme, podle chuti osolíme a zakapeme citronovou šťávou.

