

Lososová pomazánka se strouhanými kedlubnami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Drcený losos 100 g
- Kedlubny - větší 2 ks
- Cibule 1 ks
- Majonéza 100 g
- Máslo 50 g
- Citron 8 plátek
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do majonézy připravené v misce zamícháme drceného lososa. Přidáme oloupané a nastrouhané kedlubny a nadrobno nakrájenou cibuli. Hmotu nesolíme, protože losos bývá slaný dost.

Pomazánkou potíráme na plátky večky, ozdobíme citronem a petrželovou natí.

