

Rybí pomazánka s vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Máslo 1 lžíce
- Sardinky v oleji 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 4 ks
- Tavený sýr 100 g
- Paprika 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jako první dáme vařit vejce natvrdo. Mezitím si připravíme větší misku, do které vysypeme sardinky i s olejem a rozmačkáme. Poté k rybičkám přidáme mazací sýr, nejmenno nakrájenou malou cibulku, lžičku plnotučné hořčice, lžíci másla a důkladně zamícháme.

Vychladlá vejce oloupeme a do misky protlačíme kolečkem na vařené brambory. Nakonec rybí pomazánku s vejci podle chuti osolíme a zamícháme. Přikryjeme talířem a dáme vychladnout do lednice.

Vychladlou rybí pomazánku s vejci mažeme na pečivo a můžeme ozdobit na proužky nakrájenou

paprikou.