

Pálivá rybí pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Sýr cottage 1 ks
- Francouzská pálivá hořčice 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Nízkotučný tvaroh 1 ks
- Tuňák 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na pomazánku použijeme větší cibuli, kterou oloupeme a nakrájíme na kostičky. Z tuňáka odlijeme polovinu šťávy.

Cibuli s tuňákem vložíme do misky. Přidáme půlku tvarohu, cotagge ve smetaně a vymícháme. Ochutíme hořčicí, solí, mletým pepřem a čerstvě nahrubo nasekaným pepřem (můžeme použít i více druhů). Pepřem nešetříme.

Pomazánku dobře spojíme a vychlazenou podáváme k pečivu.