

Pomazánka s chutí uzených šprotů

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Uzené šproty 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Měkký tvaroh 120 g
- Čerstvá pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Finsko

Počet porcí: 3

Postup:

Otevřeme krabičku s uzenými šproty a do hlubokého talíře necháme dokonale vytéci její obsah - nálev z rybek. Rybičky na pomazánku nepoužíváme, můžeme si z nich připravit jiný pokrm.

K nálevu přidáme měkký tvaroh nebo sýr Lučina, cibulku, pepř, sůl a rozetřený stroužek česneku. Vše dokonale rozetřeme vidličkou na pomazánku.

Pomazánku s chutí uzených šprotů mažeme na kousky rohlíku, večky nebo bagety a ozdobíme (na tácku) nasekanou pažitkou. Podáváme lehce chlazené jako chuťovky k večerní párty.