

Pikantní rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ryby v tomatě 1 ks
- Citrón 1 ks
- Cukr 1 ks
- Worcester 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Sterilovaný celer 200 g
- Pepř 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybí konzervu otevřeme a obsah překloupíme do misky. Dobře rozmačkáme vidličkou a přidáme majonézu, worcester, zakápneme šťávou z poloviny citronu, osolíme a opepříme, přidáme také trochu cukru a dobře promícháme.

Nakonec do pomazánky opatrně vmícháme nadrobno nakrájený nebo lépe nastrouhaný celer a cibuli.