

Tomatová rybí pomazánka s cibulí

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Feferonka 1 lžička
- Sardinky v tomatě 1 ks
- Máslo 25 g
- Jemný kečup 2 lžíce
- Sledí v oleji 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Konzervu sledů v oleji dobře slijeme a necháme okapat. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky.

Ryby v tomatě dáme i s omáčkou do misky, přidáme slité ryby a rozmačkáme. Společně s pomazánkovým a klasickým máslem vyšleháme. Nakonec vmícháme kečup a feferonky soli. Množství upravíme podle chuti, některé ryby jsou slané méně či více. Pro pikantnost můžeme kečup nahradit ostrým nebo přidat trochu chilli.

Tomatová rybí pomazánka chutná dobře odležená a vychlazená. Tomatovou rybí pomazánku podáváme nejlépe na čerstvém chlebu.

