

# Tomatová rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Pomazánkové máslo 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sardinky v tomatě 2 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibule 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Velkou cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno. Dáme ji do mísy. Vejce uvařená natvrdo oloupeme a nastrouháme.

K cibuli přidáme sardinky i se šťávou, pomazánkové máslo, vejce a trochu přisolíme a opepříme. Pro chuť můžeme přidat trochu citronové šťávy. Vše důkladně promícháme.

Tomatovou rybí pomazánku podáváme namazanou na čerstvém pečivu. Nezapomeneme na čerstvou zeleninu.