

Pomazánka ze sledových filetů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pórek 2 hrst
- Červená cibule 1 ks
- Tavený smetanový sýr 150 g
- Tučný tvaroh 200 g
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Nakládané sledové filety 400 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Chléb 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakládané sledové filety vyjmeme ze sklenice, opláchneme pod studenou vodou a necháme okapat. Potom je i s kůží nakrájíme na jemné nudličky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kroužky. Zelenou část pórků odkrojíme, očistíme a nakrájíme na jemné nudličky.

Do mísy vložíme tvaroh, jemný tavený roztíratelný sýr, jogurt, mletý černý pepř a sůl. Směs vyšleháme do hustého krému, vmícháme sledě, nakrájený pórek a necháme asi 1 hodinu rozležet v chladu.

Z krajců chleba tvořítkem vypichujeme kolečka, která potřeme sledovou pomazánkou a ozdobíme

kroužky červené cibule.

Chuťovky s pomazánkou ze sledových fileťů se nejlépe hodí k pivu, ale i vínu.