

Rybí pomazánka s hráškem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sardinky v oleji 1 ks
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Petrželka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sterilovaný hrášek 4 lžíce
- Lučina 1 ks
- Křen 1 lžička
- Wasabi 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sardinky v oleji po otevření slijeme a rozmačkáme je vidličkou. Přimícháme velkou kostku lučiny, kysanou smetanu, hořčici a křen wasabi.

Cibuli po oloupání nakrájíme na tenké proužky nebo kostičky. Ochutíme trochou soli, kořením na ryby, černým pepřem a nasekanou petrželkou nebo pažitkou. Nakonec přidáme slitý sterilovaný hrášek.

Rybí pomazánku s hráškem necháme dobře vychladit, pak ji mažeme na jakékoliv pečivo.