

Rybí pomazánka s nivou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pomazánkové máslo 100 g
- Ryby v tomatě 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Niva 100 g
- Ředkvičky 1 svazek
- Mletá pálivá paprika 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovinsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nivu jemně nastrouháme. Cibuli očistíme a nasekáme na velmi jemné kostičky.

Ryby v tomatě rozmícháme metličkou. Přidáme nastrouhanou nivu, pomazánkové máslo, jemně nakrájenou cibulku, citronovou šťávu a podle chuti přidáme i špetku pálivé papriky. Nakonec rybí pomazánku s nivou osolíme.

Rybí pomazánku s nivou mažeme na plátky večky. Plátky večky s rybí pomazánkou ozdobíme dílky ředkviček.