

Jemná sardinková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sardinky v oleji 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sardinky vyklopíme i s olejem do mísy a rozmačkáme vidličkou. Pokud jsou v sardinkách silnější kosti, tak je odstraníme. Poté přidáme tvaroh a promícháme.

Cibuli oloupeme, omyjeme a nasekáme najemno. Citron omyjeme, rozpůlíme a z jedné půlky vymačkáme šťávu (na dochucení pomazánky bude stačit jedna lžíce šťávy).

Cibuli přidáme k sardinkám, osolíme, opepříme a přilijeme citronovou šťávu.

Sardinkovou pomazánku důkladně promícháme a podáváme s tmavým chlebem.