

Krémová pomazánka se šproty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Tvarohový sýr 1 ks
- Olivový olej 1 lžička
- Dijonská hořčice 3 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Uzené šproty 15 ks
- Jarní cibulka 2 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené šproty zbavíme hlavy a ocásku, dáme je do misky. Cibulku i s natí očistíme a nakrájíme nadrobno, osmažíme ji na olivovém oleji dozlatova.

Šproty pomocí vidličky rozmačkáme a přidáme tvarohový sýr s hořčicí. Promícháme do krémovité hmoty. Přidáme vychladlou cibulku a podle chuti dopeříme.

Krémovou pomazánku se šproty podáváme s pečivem a zdobíme čerstvou zeleninou.