

Lososová pomazánka s pomazánkovým máslem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Drcený uzený losos 100 g
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Mletá černá pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V míse si utřeme pomazánkové máslo. Přidáme drceného uzeného losose. Místo něj můžeme použít náhražku - uzenou tresku á la losos.

Lososovou pomazánku opepříme, důkladně promícháme a necháme vychladit.

Lososovou pomazánku stačí namazat na chlebičky či jednohubky a dozdobit sýrem, zeleninou či vařeným vajíčkem.

