

Pomazánka ze surimi tyčinek

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bílý jogurt 1 ks
- Majonéza 3 lžíce
- Jarní cibulka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Surimi tyčinky 1 balíček

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Surimi tyčinky vybalíme, pokrájíme a vložíme do vyšší misky. Přidáme 1 jarní cibulku s natí pokrájenou najemno, zakápneme citronovou šťávou a jemně posekáme tyčovým mixérem. Mixujeme asi minutu.

K základu přidáme kelímek jogurtu, majonézu, špetku soli a pepře. Znovu rozmixujeme tyčovým mixérem - podle toho, jak jemnou pomazánku chceme mít. Dochutíme podle potřeby.

Pomazánku ze surimi tyčinek podáváme s pečivem, zdobíme čerstvou petrželkou, pažitkou nebo třeba kouskem sýra.