

Sardinková pomazánka se sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ostrý kečup 1 lžíce
- Sardinky v oleji 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka
- Tavený sýr 150 g
- Cibule 2 ks
- Okurky ve sladkokyselém nálevu 2 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Pikantní hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tavený sýr rozmixujeme se šťávou z rybiček. Vejce uvaříme natvrdo (vaříme asi 8 minut), zchladíme, oloupeme a nakrájíme na kousky.

K rozšlehanému sýru přidáme nadrobno nasekanou cibuli, nakrájené okurky, vejce, rybičky a osolíme. Promixujeme, přidáme máslo a ochutíme citronovou šťávou. Podle chuti doplníme pomazánku o kečup, hořčici a mletý pepř.

Sardinkovou pomazánku necháme před použitím vychladit.

