

Surimi pomazánka s citronem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Lučina 1 ks
- Surimi tyčinky 2 balíček
- Cibule 1 ks
- Citrón 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Bagetka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Surimi tyčinky necháme 15 minut povařit ve vodě.

Mezitím si nadrobno nakrájíme cibuli a smícháme s lučinou a majonézou. Po vyndání surimi tyčinek je také nakrájíme nadrobno a vše pečlivě promícháme. Majonézu přidáváme dle hustoty.

Surimi pomazánku namažeme na bagetku a jemnými plátky citronu zdobíme. Chuť surimi tyčinek a citronu má skvělou chuť!