

Pomazánka z uzených šprotů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzené šproty 15 ks
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Pomazánkové máslo 3 ks
- Francouzská pálivá dijonská hořčice 1 lžíce
- Nízkotučný tvaroh 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z uzených šprotů odkrojíme ocásky a hlavu.

Do misky dáme asi 3/4 kelímku pomazánkového másla, jogurt, uzené šproty a společně rozmačkáme a mícháme do hladké hmoty. Přidáme lžici hořčice a mletou papriku. Znovu dobře promícháme.

Pomazánku z uzených šprotů podáváme na jakémkoliv pečivu.

Pro obměnu lze do pomazánky přidat i na kostičky nakrájenou cibuli, ubrat pomazánkového másla nebo přidat oblíbené koření. Je dobrá i na druhý den po odležení v lednici.