

Pomazánka z makrely

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Tavený smetanový sýr 220 g
- Rajský protlak 2 lžíce
- Sekaná petrželka 2 lžíce
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Uzené filety z makrely 350 g
- Kremžská hořčice 1 lžička
- Zakysaná smetana 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme, jemně pokrájíme a vložíme do polévkové misky, kterou zakryjeme potravinářskou fólií. Tu na několika místech propíchneme a vše dáme do mikrovlnné trouby a vaříme minutu při plném výkonu. Potom sundáme fólii a odstavíme.

Z ryby odstraníme kůži a kosti, pokrájíme na kousky a vložíme do mixéru spolu s cibulí.

Do misky po cibuli dáme máslo a vložíme na 2 minuty do mikrovlny 50% výkonu. Poté jej se všemi

ostatními přísadami a surovinami přidáme do mixéru a umixujeme hladkou pomazánku.

Když je pomazánka z makrely hotová, nalijeme ji do vypláchnuté formy na srnčí hřbet a necháme v chladu ztuhnout.