

Rybičková pomazánka pikant

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované okurky 4 ks
- Pikantní sardinky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Tavený sýr 4 ks
- Citrón 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky dáme sýr, najemno nakrájenou cibuli, cca 4 ks nakrájených sterilovaných okurek (podle velikosti a chuti).

Každou sardinku otevřeme a vyndáme z ní páteř. Poté přidáme do misky i s olejem popř. i feferonkou z krabičky podle toho, jak chceme výslednou pomazánku pikantní. Vše promícháme a dáme do ledničky vychladit.

Rybičkovou pomazánku pikant mažeme na veku, nakrájené rohlíky nebo jiné pečivo.