

Pomazánka s lososem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzený losos 100 g
- Sekaný kopr 2 lžíce
- Citrónová šťáva 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Polotučný tvaroh 250 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Okurku nastrouháme najemno, cibuli a lososa nakrájíme na malé kostičky.

Vše dáme do mísy, přimícháme tvaroh, kopr, citronovou šťávu a dochutíme pepřem a případně i solí.

Pomazánku s lososem mažeme na čerstvé pečivo.