

Pomazánka z rybiček II

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sterilované kapie 1 ks
- Ryby v tomatě 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Sekané mandle 2 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Cibulka s natí 1 ks
- Bazalka čerstvá 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Ředkvičky 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme majonézu s rajčatovou šťávou z rybiček. Osolíme, opepříme, přidáme natvrdo uvařená oloupaná a pokrájená vejce. Jarní cibulku s natí, okurky a kapii drobě pokrájíme. Vmícháme do základu pomazánky.

Do základu pak lehce vmícháme posekané loupané mandle a rybičky z konzervy. Pomazánku necháme chvíli uležet.

Pomazánku z rybiček mažeme na čerstvé pečivo a zdobíme plátky ředkviček a posekanou čerstvou bazalkou.