

Rybí pomazánka z makrely

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Makrela 1 ks
- Francouzská hořčice 1 lžička
- Sterilované okurky 1 ks
- Cibule 1 ks
- Rostlinný tuk 80 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce uvaříme natvrdo, necháme je vychladnout a oloupeme je. Okurku nastrouháme najemno, nekrájíme. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Makrelu očistíme a rozmačkáme. Přidáme rostlinný tuk, hořčici, pepř, cibuli a okurku. Vše důkladně promícháme, nakonec do pomazánky nastrouháme vejce. Pomazánku není potřeba solit, je možné přidat šťávu z rybiček.

Rybí pomazánku z makrely podáváme nejlépe s čerstvým chlebem.