

Výborná rybičková pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Lučina 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sardinky v oleji 1 ks
- Hořčice 2 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibulku si nakrájíme na drobno. Sardinky vytáhneme z oleje a vidličkou rozmačkáme v misce, kde máme nakrájenou cibuli.

Rybičky pokapeme citronovou šťávou a přidáme lučinu a hořčici. Vše důkladně promícháme. Nakonec pomazánku podle chuti okořeníme solí a pepřem.

Výbornou rybičkovou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.