

# Jemná rybí pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Rybí salát v majonéze 120 g
- Rama 250 g
- Grilovací koření 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Kadeřavá petrželka 1 ks
- Ryby Saira 1 ks
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Finsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli očistíme a nasekáme. Dáme ji do misky spolu s obsahem rybiček Saira. Přidáme rybí salát, máslovou Ramu a nakonec vše ochutíme solí, pepřem a grilovacím kořením.

Vše rozmixujeme na konzistenci pomazánky, ne na pěnu. Jemnou rybí pomazánku dáme na 30 minut vychladit nebo rovnou mažeme na chleba.

Jemnou rybí pomazánku zdobíme kadeřavou petrželkou nebo pórkem. Nezdobíme však citronem, ten přebije chuť.