

Makrelová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslová rama 1 ks
- Tavený sýr 3 ks
- uzená makrela 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Ostrý kečup 1 lžička
- Mletý černý pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do misky obereme maso z makrely. Cibulku oloupeme a nakrájíme na kostičky.

K makrele přidáme Ramu (může být i máslo, ale Rama se lépe roztírá), tavený sýr, kečup, hořčici, osolíme, opepříme a pořádně zamícháme. Můžeme přidat i na jemno nakrájenou cibulku a necháme odležet v lednici.

Makrelovou pomazánku natíráme na pečivo.