

Pomazánka z uzenáčů

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sladkokyselá okurka 1 ks
- Uzenáč 1 ks
- Vejce natvrdo 2 ks
- Majonéza 50 g
- Sterilovaná paprika v oleji 1 ks
- Cibule 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu vykostíme, zbavíme kůže a maso spolu s vejci uvařenými natvrdo, oloupanou cibulí a odkapanou paprikou pomeleme. Uzenáče můžeme nahradit i uzenou makrelou.

Směs spojíme majonézou, přidáme na kostky nakrájenou okurku, ochutíme hořčicí, citronovou šťávou a solí. Všechno důkladně promícháme. Čertovu pomazánku z uzenáčů necháme odležet.

Pomazánka z uzenáčů je dobrá s chlebem.