

Rybí čertovská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce natvrdo 2 ks
- Majonéza 50 g
- Cibule 1 ks
- Uzenáč 1 ks
- Sterilované okurky 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Sůl 1 ks
- Paprika naložená v oleji 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rybu pečlivě vykostíme, zbavíme kůže a maso spolu s vejci, cibulí a okapanou paprikou umeleme.

Směs spojíme majonézou, přidáme na kostičky nakrájenou okurku, ochutíme hořčicí, citronovou šťávou a solí. Rybí čertovskou pomazánku necháme proležet.

Rybí čertovskou pomazánku mažeme na čerstvé pečivo.