

Pomazánka ala losos

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Drcená treska v oleji 1 ks
- Drcený pepř 1 špetka
- Pomazánkové máslo 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozetřeme jedno celé pomazánkové máslo (raději bez příchuti), přidáme asi lžici citronové šťávy, kdo má rád, přidá ještě malinko pepře. K tomu přimícháme celou skleničku drcené tresky v oleji ala losos. Pomazánku promícháme.

Pomazánku ala losos mažeme na chuťovky. Můžeme ještě dozdobit kouskem tresky v plátcích (též nakládané v oleji).

Jednohubky s pomazánkou ala losos jsou výborné a na stole se po nich jen zapráší.