

Šprotová pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Šproty v oleji 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Cibule 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Pomazánkové máslo 1 lžíce
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo necháme změkhnout. Konzervy se šproty otevřeme a olej slijeme k máslu.

Šproty rozmačkáme vidličkou. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Máslo s olejem utřeme. Přišleháme pomazánkové máslo a citronovou šťávu. Nakonec vmícháme šproty a cibule a důkladně promícháme. Již nemusíme šlehat.

Pomazánku podle chuti osolíme a opepříme. Necháme vychladit.

Pomazánku mažeme na vybrané pečivo. Podle chuti můžeme přidat i lžičku hořčice.