

Pikantní pomazánka z ryb

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Grilovaná ryba 2 ks
- Sladký kečup 1 lžička
- Zakysaná smetana 1 ks
- Hustá majonéza 3 lžíce
- Sladká chilli omáčka 1 lžíce
- Citrón 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ryby zbavíme kůže, vykostíme a jemně nasekáme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky.

V míse promícháme zakysanou smetanu s majonézou, chilli omáčkou, kečupem a jemně nakrájenou cibulkou. Potom vmícháme nakrájenou rybu, osolíme, opepříme a podle chuti okyselíme citronovou šťávou. Směs necháme v chladu alespoň 3 hodiny rozležet.

Pikantní pomazánku mažeme na bílé pečivo, zdobíme plátkem citronu a několika kapkami sladké chilli omáčky. Pikantní pomazánku z ryb můžeme podávat i v mističkách s teplým toastovým chlebem a čerstvou zeleninou.