

Švédská pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Měkký tvaroh 1 ks
- Máslo 125 g
- Sardinky v oleji 1 ks
- Worcesterská omáčka 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Švédsko

Počet porcí: 4

Postup:

Máslo utřeme do pěny, přidáme tvaroh a rybičky. Vše dobře vyšleháme a okořeníme. Cibuli očistíme a nasekáme nadrobno. Přidáme ji do pomazánky a nakonec ji dochutíme citronovou šťávou.

Vychlazenou pomazánku mažeme na tmavý chléb.