

Lososová pomazánka s kapií

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Losos ve vlastní šťávě 250 g
- Cibule 30 g
- Sterilované kapiie 30 g
- Rostlinný tuk 100 g
- Cherry rajčata 1 ks
- Citrón 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Sterilovanou kapii nakrájíme také nahrubo.

Lososa ve vlastní šťávě, nakrájenou sterilovanou kapii a nakrájenou cibuli rozmixujeme na hrubší kousky, aby byla vidět struktura pokrmu. Spojíme s vyšlehaným rostlinným tukem.

Lososovou pomazánku s kapií můžeme mazat na celozrnné pečivo nebo na bagetu a ozdobit plátkem citronu a půlkou cherry rajčete.