

Pomazánka z tresčích jater se zeleninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Celer 1 ks
- Tresčí játra 1 ks
- Majonéza 100 g
- Cibule 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Citrónová šťáva 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 společně s očištěnou červenou paprikou na drobné kostičky. Přichystáme si konzervu tresčích jatýrek, celer s mrkví očistíme a uvaříme doměkka. Sterilované okurky nakrájíme nadrobno.

Vychladlou zeleninu pokrájíme na malé kostičky, přidáme cibuli, okurky, papriku a nakonec vidličkou rozetřená játra. Vše dobře promícháme, spojíme majonézou a podle chuti pomazánku osolíme, opepříme a okyselíme citronovou šťávou. Můžeme doplnit nasekanou pažitkou.

Pomazánku z tresčích jater se zeleninou ihned mažeme na opečené plátky vezy, výborně chutná i na klasických topinkách.