

Kaviárová pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Máslo 120 g
- Jikry ze 2 slanečků 1 ks
- Cibule 1 ks
- Parmazán 1 lžíce
- Olej 2 lžička
- Citronová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

Do másla utřeného do pěny přidáme v mléce vyprané jikry ze slanečků. Promícháme a postupně přisypeme malou nakrájenou cibuli, lžičku strouhaného parmazánu, 2 lžičky oleje a citronovou šťávu. Vše promícháme a necháme vychladnout. Vychladlou směs mažeme na pečivo.