Recept na výbornou pomazánku z rybiček

https://varimesmarcelou.cz/pomazanky/recept-na-vybornou-pomazanku-z-rybicek.html

Receptů na pomazánku z rybiček jsou tisíce. Každý máme tu svoji osvědčenou. Vyzkoušejte tu moji. Je připravená za chvíli a chutná skvěle.

Na přípravu 4 porcí pomazánky z rybiček budeme potřebovat

- 100 g filetů z makrely v oleji
- 100 g tuňáka v oleji
- 1 vařené vajíčko nastrouhané najemno
- 1 okurku nakládačku nebo rychlokvašku nastrouhanou najemno
- 50 g najemno nastrouhaného sýru Pecorino nebo Grana padano
- 1 polévkovou lžíci šťávy z citronu
- 2 rovné čajové lžičky plnotučné hořčice
- 4 vrchovaté čajové lžičky zakysané smetany
- 1 malou cibuli jemně nakrájenou
- 0,5 cm chilli papričky nakrájené na malé kostičky o hraně 2 mm
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Svazek nasekaných bylinek – třeba petrželku, pažitku nebo svatolinu olivovou

Postup přípravy výborné pomazánky z rybiček

Aby pomazánka nebyla příliš tučná, slijeme nejprve z obou konzerv olej.

Rybí maso vložíme do misky a vidličkou ho rozmělníme. Přisypeme připravenou, najemno nasekanou cibulku a chilli papričku, nastrouhaný sýr a kyselou okurku. Vše důkladně promícháme.

Jako poslední přidáme nastrouhané vajíčko, smetanu, hořčici a nasekané bylinky.



Hotová rybí pomazánka
Zdroj:Marcela Hackerová

Rybičkovou směs osolíme kávovou lžičkou soli, přidáme citronovou šťávu a okořeníme několikerým otočením mlýnku s černým pepřem.

Pomazánku důkladně promícháme.

Pomazánku necháme pár minut odstát. Pak ochutnáme, zda je slaná dle našeho gusta. A máme hotovo.

Pomazánku podáváme s jakýmkoli pečivem, ale já ji mám nejraději s opečeným chlebem a ještě dozdobenou petrželkou nebo svatolinou olivovou. Lze dozdobit i koprem.

Jednoduchá, rychlá a výborná pomazánka, třeba k svačině nebo k večeři, když nás „honí mlsná“ nebo jsme v časové tísni.