

Tvarohová rybičková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- nízkotučný tvaroh 250 g
- olivový olej 1 lžice
- sardinky ve vlastní šťávě 1 balíček
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pokud použijete nízkotučný tvaroh, doporučuji pomazánku zjemnit olivovým olejem. V případě, že uděláte pomazánku ze sardinek v oleji, olivový olej již není třeba. V sezoně je místo cibule výborné použít čerstvou, najemno nasekanou pažitku.

Cibuli očistíme a nasekáme najemno. Sardinky můžeme použít naložené ve vlastní šťávě nebo v oleji. V misce utřete tvaroh, sardinky a cibuli. Rybičkovou pomazánku ochutnáme a vyladíme podle své chuti. Okořeníme solí a pepřem.

Tvarohovou rybičkovou pomazánku podáváme nejlépe s čerstvou bílou bagetou.