

Syovo-makrelová nátierka

Potrebuje

- - 1 veľká údená makrela /400 g/
- - 1/2 cibule
- - 1 kyslá smotana /max. do 100 g/
- - 1/2 klasické maslo /125 g/
- - 1/2 krabičky syr Karička /120 g/
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Makrelu vykostíme, prípadne kúpime vykostené kúsky /500 g/, nadrobíme rukou do nádoby, pridáme maslo, syr, cibuľu, vyšľaháme tyčovým mixérom dohladka a nakoniec pomaly pridávame kyslú smotanu, koreníme a solíme až na koniec podľa potreby. Makrela je údená – solená, aby sme nepresolili.

Podávame s mini bagetkami, môžeme posypať pažitkou alebo petržlenovou vňaťou.

Dobrá chuť!

Tento recept nám posielala: Marcela z Vojkoviec

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 6-8