



Pomazánka z makrely



Druh jídla:



Ryby a mořské plody

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Bez vaření

Suroviny na pomazánku

1 lžička Paprika pálivá mletá Avokádo

1 lžice olivového oleje
1 cibule
50 ml vody
1 jarní cibulka
1 uzená makrela
petrželka
2 lžice ricotty
sůl, pepř na dochucení
mladé klíčky
chléb

Salát

1 lžička olivového oleje
1 citrónu
1 malá cibule
1 řapík celeru
zelená petrželka

Způsob přípravy

Uzenou makrelu vykostíme vložíme na kousíčky do misky. Přidáme najemno nakrájenou cibuli, jarní cibulku, nasekanou pažitku, ricottu, olivový olej, vodu. Osolíme, opepříme a přidáme pálivou papriku. Vše dobře promícháme a máme hotovo.

Salát

Řapík celeru nakrájíme na kostky a zamícháme s petrželkou a cibulkou nakrájenou na kolečka. Zakápneme citronovou šťávou a olivovým olejem.

Pomazánka z makrely chutná nejlépe s čerstvým chlebem a mladými zelenými klíčky.