Rybacia pomazánka

Potrebujeme

- - 2 trojuholníky Karičky
- - 125 g Masla
- - Konzerva sardiniek v vlastnej šťave
- - 1 ČL olivový olej
- - 1 ČL plnotučná horčica
- - Citrónová šťava
- - Soľ
- - Korenie
- - Víno
- - Múka chlebová ražná
- - Kvások
- - Voda

Postup

Pripravíme si pomazánku:

V miske vymiešame maslo s Karičkou do homogénnej zmesi. Sardinky zbavíme konzervy, následne aj kože a vyfiletujeme. Filety zapracujeme do Karičkovo- maslovej zmesi tak, aby to bolo v poriadku. Vzniknutú planú zmes ideme ochutiť a potom premiešame. Podávame natreté na chlebe s vínom.

Tip na záver: citrónu dáme viac ako usudzujeme, že by mohlo byť v poriadku, pomazánke to jedine prospeje. Poznámka: pomazánka je bez cibule, cibuľu teda nepridávame. S cibuľou by sa už jednalo o úplne iný recept rybacej pomazánky Dobrú chuť

Pripravíme si domáci chlieb:

Z chladničky vyberieme vykŕmený kvások, ktorý zmiešame s vodou, múkou, soľou a upečieme náš obľúbený chlieb podľa receptu starej matere, alebo prastarej. Tu sa môže postup región od regiónu líšiť preto bližšie neuvádzam. Ak sa nám chleba nepodarí upiecť, alebo máme kúpený, pomazánku ďalej nemusíme robiť.

Tento recept nám posiela:	Miloš z Trnavy
náročnosť:	nízka
čas:	20 minút
porcie:	5