

Rybacia nátierka

Na prípravu budeme potrebovať tieto suroviny a pomôcky:

1 konzerva sardínií v oleji

100 g masla

1 menšiu cibuľu

plnotučnú horčicu

soľ

pažitku

Potrebujeme:

dosku na krájanie cibule a pažitky,

kuchynský miesič, nožík na krájanie



Do misky miesiča vložíme zmäknuté maslo, sardinky aj s olejom a dve lyžice horčice. Posolíme. Zapneme miesič na strednú rýchlosť a miesime nátierku.

Nakrájame si cibuľku a pažitku. Keď bude nátierka skoro vymiešaná pridáme cibuľku a pažitku.



Asi po 5 minútach bude nátierka vymiešaná. Má byť jemná a kyprá.





Nátierku servírujeme s čerstvou pažitkou. Ideálna chutná večera.



Dobru chuť!