

# Nepravá humrová pomazánka

Kategorie: Pomazánky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

250 g rybího filé

1 mrkev (vařená)

1 větší celer (syrový nebo vařený)

1 menší krabička lososa

1 majolka (tatarka)

1 citrón (šťáva)

sůl

cukr

pepř (kořenící směs Tzatziky)

## Postup

Rybí filé podusíme na oleji (nebo uvaříme ve slané vodě), vychladíme, vykostíme a nadrobno nasekáme.

Přidáme strouhaný celer a mrkev spolu s majolkou, drceným lososem a šťávou z jednoho citrónu. Podle chuti možno přidat mletý pepř (Tzatziky), sůl, cukr. Vše dobře spojíme a necháme uležet 3 až 4 hodiny. Zdobíme lupínkem oloupaného citrónu, kuličkou hroznového vína či kouskem lososa.