

Pomazánka z Tilápie, ajvaru, Lučiny a řěřichy

Suroviny:

- filet z Tilápie 200 g
- ajvar jemný 3 lžičky
(dle potřeby)
- Lučina 180 g
- Rama 100 g
- řěřicha 1 ks
- cibule ½ ks
- sůl dle potřeby



Postup přípravy:

Cibuli zpěníme na trošce oleje nebo másla a přidáme opláchnuté filety Tilápie. Rybu osolíme a opečeme. Necháme vychladnout.

Ostatní ingredience smícháme v hladký krém, do kterého nakonec vmícháme vychladlou rybu.

Všem přejeme dobrou chuť!