

Rybí pomazánka z filé

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Filé nakrájíme na kousky, osolíme, pepř rozdrtíme a opepříme, pokapeme citrónem a opečeme na oleji. Filé rozmělníme vidličkou a po vychladnutí vše promícháme. V ledničce necháme ztuhnout. Při podávání posypeme pažitkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pažitka** - 20 g
- **Filé rybí** - 320 g
- **Pepř čtyř barev celý** 16 g - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **BIO Ketchup** 530 g - 40 g

