

Sardinková pomazánka

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 konzerva	sardinky v oleji nebo ve vlastní šťávě
asi 100 ml	bílý jogurt
1 lžíce	hořčice
1 ks	menší cibule (nejlépe šalotka)
1 lžíce	citronová šťáva
	sůl a mletý pepř



Postup přípravy

Sardinky přendáme do misky (i s olejem či nálevem) a pomocí vidličky je rozmačkáme. Poté přidáme bílý jogurt s hořčicí a nadrobno nasekanou cibuli. Promícháme, aby nám vznikla požadovaná konzistence. Dochutíme citronovou šťávou a podle potřeby solí a pepřem. Hotovou pomazánku namažeme na čerstvé pečivo a ihned podáváme.