

# Křenovo lososová pomazánka



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 4

**1580** kalorií , **3 g** cukrů , **93 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** Marsylie

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/krenovo-lososova-pomazanka>

## Příprava

Křenové máslo spolu s lososem a majonézou vyšleháme. Přidáme pažitku, sušenou cibulku a šťávu z 1/2 z limetky. Zakápneme pár kapičkama olivového oleje. Dochutíme pepřem.



### Tip k receptu

výborné na toustíky , opečenou houstičku, ciabattu

## Ingredience

- ✓ 200 g křenového pomazánkového másla
- ✓ 125 g uzeného lososa v oleji (sklo)
- ✓ 1 limetka
- ✓ 100 g majonézy
- ✓ špetka pepře bílého
- ✓ 1 lžíce pažitky sušené
- ✓ 1 lžička cibule - sušená kořenící směs
- ✓ 1/2 lžička olivového oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Ryby a dary moře, Pomazánka

