Pomazánka ze sleďů, naložených na sladko-kyselo

https://www.varimesmarcelou.cz/pomazanky/pomazanka-ze-sledu-nalozenych-na-sladko-kyselo.html

Maso ze sleďů, naložených na sladko-kyselo má výtečnou chuť. Mám vyzkoušeno, že pomazánka ze sleďů nabrousí umdlévajícím hostům chuť ke konzumaci na každém večírku. Připravte s pomazánkou malé opečené tousty nebo jednohubky a sami uvidíte, jak rychle budou mizet.

Přiznám se, že po téměř ročním půstu, kdy jsem směla jíst jen samá dietní jídla, která chutěmi moc neoplývala, teď miluji jídla pikantní, chuťově výrazná.

Chuť pomazánky mě uchvátila. První konzumace skončila naprostým přejedením.

Pomazánka ze sleďů má další přednost, je mimořádně chudá na tuky, tak se o svoji váhu nemusíte bát a směle se do ní pusťte.

Na přípravu cca 600 g pomazánky ze sleďů budeme potřebovat

- 250 g filátek ze sleďů, naložených na sladko-kyselo
- 200 g čerstvého sýra nebo sýra Cottage
- 150 g jogurtu
- 2 uvařená a oloupaná vejce na tvrdo
- 1 jarní cibulku i se zelenou natí
- 1 cm chilli papričky
- 4 cm čerstvé červené papriky (kapie)
- 1 kyselou okurku střední velikosti
- Plocholistou petrželku
- Sůl a pepř
- Kuchyňský sekáček nebo foodprocesor z robotu

Postup přípravy pomazánky ze sleďů

Z uvařených vajíček oddělíme bílky od žloutků. Žloutky vložíme do nádoby sekáčku.

Okurku, červenou papriku a vaječný bílek nakrájíme na drobné kostičky (o hraně přibližně 2-3 mm). Petrželku nasekáme na jemno. Zelenou nať jarní cibulky nakrájíme na kolečka.

Do misky sekáčku přidáme ke žloutkům pokrájená filátka sleďů na přibližně 1,5 cm kusy, bílou část jarní cibulky, kousek chilli papričky, čerstvý sýr a jogurt.

Vše v misce nasekáme na velmi malé kousky. Ale dáme si pozor, abychom z pomazánky neudělali kaši.

MOJE ZKUŠENOST: Protože surovin na pomazánku je poměrně hodně, všechny suroviny, které vkládáme do misky sekáčku, jsem si rozdělila na dvě stejné části. A postupně jsem je nasekala.

Obsah misky sekáčku přendáme do větší skleněné mísy, přisypeme připravenou nakrájenou okurku, červenou papriku a vaječný bílek. Jako poslední přidáme jemně nasekanou petrželku.

Vše promícháme a ochutnáme. Můžeme dochutit solí a pepřem dle vlastního uvážení.

Když pomazánku nesníte, stačí jí přemístit do uzavíratelné nádoby a uložit do ledničky. Tam vydrží i několik dnů.