

# Pavoučí jednohubky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 20min , Porce: 6

**1463** kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **36 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pavouci-jednohubky>

## Příprava

Sardinky zbavte páteří, přidejte k nim nahrubo nasekanou šalotku, máslo, hořčici, sůl, pepř a vše důkladně rozmixujte. Rybičkovou pomazánkou pak potřete na kolečka pokrájenou bagetu. Zbývají už jen pavoučci! Olivy rozkrájejte podélně na půl a jejich část pak ještě znovu na menší obloučky. Ty pak budou tvořit tělo a pavoučí nohy.

## Ingredience

- 1 plechovku sardinek ve vlastní šťávě
- 1 šalotku
- 100 g másla
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- sůl a pepř dle chuti
- sklenici černých oliv
- 2 dlouhé bagety

## Kategorie

Výjimečný den, Silvestr, Obyčejný den, Česká, Celoročně, Ryby a dary moře, Návštěva, Rodina, Párty občerstvení, Pomazánka, Svačinka

