

## Awanturka - pasta z wędzonej ryby i twarogu



### JACEK OBSZARNY



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>szprotki</b>	1 puszka
<b>twaróg półtłusty</b>	250 g
<b>cebulka</b>	1 szt.
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>musztarda</b>	1 łyżka
<b>szczypiorek</b>	
<b>ogórek konserwowy</b>	1 szt.
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę i twaróg wymieszać i rozgnieść (np. widelcem lub zblendować) na jednolitą masę.  
Dodać pozostałe składniki, wymieszać.  
Gdyby pasta była zbyt sucha, można dodać trochę zalewy z puszki lub dodać więcej majonezu.  
Wstawić pastę na godzinę do lodówki, aby smaki się przegryzły.

Używać do smarowania pieczywa samodzielnie, lub jako dodatek do kanapek.

Smacznego :)