

Awanturka z pstrąga



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bryndza

wędzony pstrąg

Papryka słodka mielona Prymat

pieprz

śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 250 g bryndzy, 1 wędzony pstrąg, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 1 cebula, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu.

SPOSÓB WYKONANIA: Mięso pstrąga rozdrobnić widelcem, cebulę drobniutko posiekać i starannie wymieszać wszystkie składniki na gładką masę. Podawać z pieczywem.