

pasta łososiowa do kanapek



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś wędzony	100 g
twaróg	100 g
jogurt naturalny	1-2 łyżki
skórka z cytryny	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżeczka
Chrzan śmietankowy Smak	1/2 łyżeczki
kapary całe Smak	1 łyżeczka
koperek	1 pęczek
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia, kapary i koperek drobno siekamy. W misce mieszamy twaróg z jogurtem i chrzanem, dodajemy sok i skórkę z cytryny oraz pozostałe składniki i mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Podajemy z ulubionym pieczywem.