

Pasta śledziowa

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet ze śledzia	3 szt
cebula	1 szt
masło	5 dag
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
jajko ugotowane na twardo	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie i cebulę zmielić. Rozetrzeć dokładnie z posiekany jajkiem i masłem, doprawić białym pieprzem. Pasta doskonała do smarowania pieczywa, zwłaszcza ciemnego.