

Pasta z brzuszków łososia



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	2 szt
cebula	1/2 sztuki
sok z cytryny	do smaku
sól do smaku	
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
łosoś wędzony	30 brzuszeki
papryka	1 (pomidorowa ostra)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prosta pasta z brzuszków łososia- polecam.

Obrać brzuszeki ze skóry. Posiekać ugotowane na twardo jaja. Zetrzeć na tarce pół cebuli. Pokroić drobno ostrą papryczkę. Wrzucić wszystkie składniki do rozdrabniacza i zmielić na gładką kremową masę. Doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem i ponownie zmiksować. Idealna pasta do smarowania małych koktajlowych kanapeczek. Smacznego.