

## Pasta z łososiowych brzuszków



### SMACZNAPYZA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	2-3 sztuki
<b>por</b>	5-8 cm
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz kolorowy</b>	do smaku:
<b>sól</b>	
<b>koperek świeży</b>	
<b>łosoś</b>	4-6 sztuk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierwszy raz kupiłam brzuski łosia wędzonego - tak do spróbowania i nie miałam pojęcia co z nich zrobić. Po bliższym obejrzeniu okazało się, że to bardzo tłuste mięso i stanęło na paście do pieczywa, ale takiej bez majonezu.

Oddzieliłam mięso ryby od skóry i ości, zmiksowałam w małym pojemniku blendera. Jajka ugotowałam na twardo, ostudziłam i obrałam ze skorupki - startam na drobnych oczkach tarki, dodałam do ryby. Doprawiłam nieco solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Dodałam ok. 1 łyżki posiekanego koperku i 2 łyżki posiekanego, sparzonego pora. Wymieszałam dokładnie i podałam z grahamkowymi grzankami. Było smacznie, ale chyba wolę pastę z makreli - brzuski łososiowe są dla mnie stanowczo za tłuste.