

Pasta z makreli wędzonej z papryką



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

strąka papryki czerwonej	1/2
strąka papryki żółtej	1/2
łyżki posiekanej natki	2-3
łyżki majonezu	3-4
łyżeczka musztardy	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso ryby obrałam od kośćca, rozdrobniłam widelcem usuwając wszystkie ości - jeśli ktoś chce można zmielić, ale nie chciało mi się brudzić maszynki :-)

Papryki umyłam, oczyściłam z pestek i pokroiłam w drobną kostkę, dodałam do ryby. Dosypałam też drobno posiekaną natkę pietruszki, majonez, musztardę (z prażoną cebulką), wymieszałam i doprawiłam jeszcze odrobiną soli i tabasco. Podałam na ciemnym chlebie z dodatkiem cudnych, żółciutkich pomidorków koktajlowych, które udało mi się kupić od znajomego działkowca :-)