

Pasta z piklinga wędzonego.



IWONAKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pikling	1 szt
ogórek kiszony	1 szt
cebula	1/2 szt
pieprz do smaku	
musztarda	3 łyżeczki
masło	1 łyżka
jajko ugotowane na twardo	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piklinga starannie obrać ze skóry i ości. Dodać rozdrobnione widelcem ugotowane na twardo jajko, startego na tarce o średnich oczkach ogórka, poszatkowaną cebulkę oraz pieprz, musztardę i masło.

Dokładnie wymieszać.

Pasta świetnie smakuje ze świeżym chlebkiem.