

Pasta z wędzonej ryby



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

25 dag wędzonej ryby bez skóry i ości
2 żółtka lub 2 całe jaja ugotowane na tardo
5 dag masła
musztarda
sok z cytryny lub keczup

Wykonanie:

Rybę z jajami mielimy w maszynce, dodajemy masło, musztardę, sok z cytryny lub keczup.
Ucieramy na gładką masę. Możemy podać do chleba lub placków ziemniaczanych.