

Pasta z makreli wędzinej - wersja 1



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1-2
cebula	1
czubata łyżka gęstego majonezu	1
sól, pieprz mielony	do smaku:
makrela	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać, pokroić w drobną kosteczkę, przełożyć na sito i przelać wrzątkiem, osączyć. Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupki, zetrzeć na drobnych oczkach tarki jarzynowej. Makrelę dokładnie obrać ze skóry i ości, rozetrzeć widelcem, wymieszać z jajkiem. Do masy dodać posiekaną cebulkę, majonez i ketchup, dokładnie wymieszać, doprawić. Podawać z pieczywem, krakersami...