

pasta z wędzonej ryby



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Wędzona ryba	150 gram
twaróg	150 gram
śmietana	3 łyżki
szczypiorek posiekany	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybe obieramy ze skorki. Usuwamy ości siekamy. Serrozkruszamy i ucieramy ze smietana. Dodajemy posiekana rybe i szczypiorek. Dokładnie mieszamy i ucieramy. Doprawiamy do smaku pieprzem i sola.

mazna dodac tez dwa posiekane jajka na twardo.