

Pasta śledziowa z twarogiem



MAŁGORZATA106



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śledzie	2 sztuki
twaróg	20 dag
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki
cebula	1 sztuka
śmietana	3 łyżki
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczymy, czystymy i bardzo drobno kroimy Jajka gotujemy i drobno siekamy. Twaróg ucieramy ze śmietaną, dodajemy do niego śledzie i posiekaną cebulę Wszystkie te składniki ucieramy na gładka masę i doprawiamy solą i pieprzem