

Pasta z konserwowej ryby wędzonej



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtko jajek	1
musztarda	1 łyżka
śledzie w oleju	15 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę rozetrzeć dobrze widelcem, dodać surowe żółtko i dokładnie rozetrzeć z musztardą. Gdyby masa była zbyt gęsta dodać trochę oleju z konserwy. Doprawić do smaku.