

## Zielona pasta z topionego sera



### RENATAZ-ET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| <b>ser topiony</b>                  | 20 dag        |
| <b>szpinak ugotowany, posiekany</b> | 2 łyżki       |
| <b>masło</b>                        | 1,5 łyżki     |
| <b>szprotki wędzone</b>             | 3 szt         |
| <b>sól</b>                          | do smaku      |
| <b>pieprz</b>                       | do smaku      |
| <b>rzeżucha</b>                     | 1 (posiekana) |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło ucierać z serem topionym, szpinakiem i z kawałkami szprotek wędzonych. Po uzyskaniu jednolitej masy dodać posiekaną rzeżuchę. Przyprawić do smaku pieprzem i solą.