

Makrelowa pasta kanapkowa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędzona makrela	1
czerwonej papryki	1/2
dymki ze szczypiorem	3
ostrej musztardy	1 łyżeczka
majonezu	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz do smaku	
jajko ugotowane na twardo	3
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Makrelę obrać ze skóry, pozbawić grzbietu i usunąć dokładnie ości. Podzielić ją na małe kawałeczki. Dymkę opłukać i pokroić. Paprykę pokroić w małą kosteczkę a jajka po obraniu pokroić na siatce do sałatki.
- KROK 2 Wszystkie te składniki wrzucić do miski, dodać majonez, musztardę i przyprawy i wymieszać.
- KROK 3 Pastę podawać z pieczywem.