

Nadziewana makrela



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki margaryny

1 łyżka startej skórki od cytryny

1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki

sól, pieprz

chleb razowy

wędzona makrela 1 szt.

mielonka 100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makrele przeciąć wzdłuż, wyłożyć łyżką wewnątrz makreli, bez ości do małego garnuszka. Dodać margarynę, skórkę cytryny, posiekaną natkę pietruszki. Popieprzyć po czym wszystko mieszamy i dodajemy szczyptę soli. Pokroić w kostkę konserwę studencką i wymieszać ze składnikami w garnuszku. Gotowe nadzienie do makreli odstawiamy na 2 godziny do lodówki. Nadziewamy makrele i przekładamy na półmisek. Podajemy z razowym chlebem.