

Pasta z łososiem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek topiony	20 dag
łosoś wędzony	15 dag
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek topiony utrzeć z masłem, tak aby powstała gładka masa. Dodać drobno posiekanego wędzonego łososa. Ucierać lub zmiksować wszystkie składniki mikserem. Gotową pastę można wyciskać przez tubę np na małe krakersy i dekorować zieloną pietruszką.