

pasta makrelowa



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makrela wędzona	1 sztuka
ser biały	200 gram
szczypiorek	pęczek
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z makreli wyjmujemy ości i rwiemy rybę na małe kawałki i wurzucamy do miski. Ser rozdrabniamy w misce z rybą widelcem. Dodajemy posiekany szczypiorek. Jak ryba była za sucha, można dodać troszkę oleju. Ja przyprawiam tylko pieprzem, bo ryba i tak jest słona, ale jak ktoś ma ochotę, może też posolić.