

Pasta z wędzonej ryby



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Wędzona ryba	1 kg
masło	10 łyżek
śmietana kremówka	1 szklanka
sok z cytryny	2 łyżeczki
ostry chrzan	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić rybę na kawałki, dodać masło, chrzan, sok z cytryny i utrzeć porządnie na gładką pastę. Ubić śmietankę i połączyć delikatnie mieszając z pastą rybną.