

Krem pasztetowy



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pasta z sardeli	2 cm
śmietana 30%	125 ml
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
oliwki zielone	3 szt
pietruszką zieloną	1 łyżeczka
pasztet	10 (z wątróbki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pasztet rozjnieść widelcem, wymieszać z pastą z sardeli, smietaną. Oliwki i pietruszkę drobno posiekać. Dodać do pasztetu. Wszystko razem zmiksować z odrobiną pieprzu.