Awanturka - pasta z wędzonej ryby i twarogu



JACEK OBSZARNY

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szprotki	1 puszka
twaróg półtłusty	250 g
cebulka	1 szt.
majonez	2 łyżki
musztarda	1 łyźka
szczypiorek	
ogórek konserwowy	1 szt.
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rybę i twaróg wymieszać i rozgnieść (np. widelcem lub zblendować) na jednolita masę.
Dodać pozostałe składniki, wymieszać.
Gdyby pasta była zbyt sucha, można dodać trochę zalewy z puszki lub dodać więcej majonezu.
Wstawić pastę na godzinę do lodówki, aby smaki się przegryzły.

Używać do smarowania pieczywa samodzielnie, lub jako dodatek do kanapek.

Smacznego :)