

Pasta z wędzonej makreli ze szpinakiem, natką pietruszki i rzodkiewką



ANIA321



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wszystkie składniki:

wędzona makrela	1 sztuka
liście szpinaku	1 szklanka
natka pietruszki	1 pęczek
rzodkiewka	0.5 pęczka
majonez	1 łyżka
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makrelę obrać dokładnie z ości. Szpinak i natkę pietruszki wypłukać i osuszyć. Wrzucić makrelę i zieleninę do rozdrabniacza i rozdrobnić do uzyskania gładkiej masy. Przełożyć pastę do miski. Dodać rzodkiewkę pokrojoną w drobną kostkę. Wymieszać. Dodać majonez. Doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem. Przed podaniem schłodzić w lodówce.
Smacznego :)