

pasta z makreli ze szczypiorkiem



KATARZYNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

makrela wędzona

kostka sera białego (półtłustego)

cebula biała

Szczypiorek cienki

śmietana 18 proc

sól, piperz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makrele oczyszczamy z ości i po kawaleczku dodajemy do sera. Dodajemy drobno posiekana cebulę , 3 łyżki szczypiorku , 3-4 łyżki śmietany i sól pieprz do smaku.

Wszystko mieszamy na gładką masę.

I gotowe , możemy wcinac z kanapkami