

Faszerowana bagietka



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	2
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
koperek pęczek	1/2
pasztet	25 dag
grzyby marynowane	3-5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bagietki przekroić w poprzek na pół, wydrążyć miąższ. Obrać i posiekać cebulkę, szczypior i koperek. Wymieszać z tuńczykiem i sokiem cytryny, doprawić, napełnić połówki jednej bagietki. Pasztet rozgnieść widelcem, wymieszać z posiekanymi grzybami i natką, doprawić gałką, solą i pieprzem. Napełnić połówki drugiej bagietki. Schłodzić w lodówce 1 godz. Pokroić na grube plastry.