

Pasta rybna



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	2 łyżki
ogórek konserwowy Smak	2 szt
cebula	1 szt
posiekana matka pietruszki	2 łyżki
koperek	2 łyżki
sól	1/2 łyżki
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
jajko ugotowane na twardo	3 szt
sardynki	1 (w puszcze)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sardynki odsączyć, rozgnieść widelcem. Jajka drobno posiekać. Cebulę, ogórki pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki łącznie z koprem, szczypiorkiem połączyć ze sobą dodać majonez sól i pieprz, wymieszać.