

Zielona przystawka



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mała cebulka	1
ząbki kiszzonego czosnku	2
jajko	3
czubatych łyżeczek groszku konserwowego	5
łyżki majonezu	4
łyżki siekanego koperku	3
sól i pieprz mielony	do smaku:
kilka gałązek koperku	do przybrania:
wędzona makrela	15-20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka umyć, ugotować na twardo, ostudzić, obrać, przekroić na pół, wybrać żółtka. Makrelę obrać ze skóry, oddzielić bardzo dokładnie od ości. Cebulkę posiekać, sparzyć, osączyć. Ogórki przekroić wzdłuż na pół, ostrym nożykiem wyciąć środek tak aby powstało 6 łódeczek, zostawić na ręczniku papierowym do góry dnem aby odciekły. W miseczce wymieszać rozdrobnione widelcem mięso z ryby, posiekany miąższ wycięty z ogórków, cebulkę, posiekany czosnek, 2 łyżki koperku, 3 łyżki majonezu, doprawić pieprzem, wymieszać (z solą ostrożnie - ogórki są dość słone). W drugiej miseczce rozetrzeć żółtka, dodać groszek, rozgnieść widelcem, dodać resztę posiekanego koperku i łyżkę majonezu, doprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Łódeczki ogórkowe napełniać czubato pastą rybną a połówki jajek pastą z groszkiem. Ułożyć na półmisku, udekorować gałązkami koperku.