

masło sardynkowo-krewetkowe

Autor: **FoodSafari**Przepisów: **248** Ocena: **1737**

3-4 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- puszka sardynek bez skóry i ości w oliwie/oleju 125g
- jabłko antonówka, mała i kwaśna
- Masło 200g
- szalotka
- suszone krewetki z chili

Sposób przygotowania:

- 1 W malakserze umieszczamy odcedzone sardynki, pokrojoną antonówkę, masło i szalotkę. Miksujemy do momentu uzyskania gładkiej konsystencji.



- 2 Do zmiksowanej masy dodajemy suszone krewetki i jeszcze chwilę miksuujemy, aby krewetki wymieszały się z masłem.

Gotową pastą smarujemy świeże pieczywo.

