

Pasta rybno - jajeczna

Autor: **Futka**Przepisów: **993** Ocena: **27490**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 200 g wędzonych szprotów
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka cukru brzożowego
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo i studzimy.

Szproty pozbawiamy głów i ogonków.

Oczyszczone szprotki, ostudzone jajka, czosnek i ocet jabłkowy przekładamy do naczynia i miksujemy za pomocą blendera na jednolitą i gładką masę.

Do powstałej masy dodajemy oregano oraz doprawiamy solą i pieprzem.

Pasta świetnie komponuje się na kanapkach wraz z pomidorem i szczypiorkiem.

Życzę smacznego!

Twoje notatki do przepisu: