

Pasta serowo-rybna



Autor: amidalla

Przepisów: 209 Ocena: 3710



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Wędzona makrela, 1 sztuka
- serek biały, 1 kostka
- czerwona cebulka
- szczypiorek
- czerwona rzodkiewka, 6-8 sztuk
- Ogórek kiszony, 2 sztuki
- sól i pieprz
- 2 łyżki majonezu

Sposób przygotowania:

- 1 Makrelę starannie obieramy i mięsko rozdrabniamy widelcem. Ser również rozgniatamy i dodajemy do ryby.
- 2 Ogórki, rzodkiewki, szczypiorek i cebulkę kroimy drobno i mieszamy z serem i rybą. Doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy majonez. Jeśli jest za sucha, możemy dodać więcej majonezu.

Twoje notatki do przepisu: