

# Pasta twarogowo-rybna



Autor: Iuw78

Przepisów: 38 Ocena: 300



1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- Twaróg półtłusty, 100 g
- Wędzony pstrąg łososiowy, 50 g
- Papryka czerwona, 50 g
- Oliwki zielone, 5 szt
- Musztarda, 2 łyżeczki
- Dojrzałe awokado, 1/2 szt
- Szcypiorek, 1 łyżka
- Pieprz, papryka ostra według uznania

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce rozgniatamy widelcem twaróg i awokado. Pstrąga, paprykę i oliwki kroimy na małe kawałeczki i dodajemy do miski. Doprawiamy musztardą, pieprzem i papryką, dosypujemy posiekany szczypiorek. Całość bardzo dokładnie mieszamy.

## Twoje notatki do przepisu: