

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
- Szczypiorek, 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: