

Pasta z filetów z makreli z dodatkiem cebulki, brokuła, sera żółtego i koperku.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **784** Ocena: **14935**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- filety z makreli w oleju 170g
- łyżeczka pasty wasabi
- cebula mała
- Ser żółty 2 plastry
- Koperk
- ketchup pikantny łyżka
- majonez łyżka
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Z filetów z makreli odlać olej i dać je do miski.
Cebulkę pokroić w kostkę dodać do ryby.
koperk, ser żółty, brokuł pokroić drobniutko dodać do miseczki.
Dodać ketchup, pastę wasabi, pieprz, sól oraz majonez.

Wymieszać dokładnie i schłodzić pół godz. w lodówce.
- 2 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: