

Pasta z makreli wędzonej, jajek i szczypioru.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25584**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- makrela wędzona 1 szt. duża
- jajka kurze 2 szt.
- szczypior z cebulką dymką 1 pęczek
- pieprz ziołowy do smaku
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Makrełę obieramy ze skóry i ości, ugniatamy widelcem. Szczypior razem z cebulkami myjemy, osuszamy i drobno kroimy, dodajemy do rozdrobnionej ryby. Jajka gotujemy na twardo 8 minut w 100 stopniach Celsjusza, studzimy, obieramy ze skorupki i drobno kroimy.
- 2 Drobno pokrojone jajka dodajemy do miseczki z rybą i szczypiorem, doprawiamy pieprzem ziołowym i solą i jeszcze rozgniatamy widelcem, mieszamy. Tak gotową pastę przykrywamy talerzykiem i wstawiamy do lodówki na pół godziny żeby składniki przeszły smakiem.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: