

Pasta z wędzonej makreli i serków almette.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **812** Ocena: **15653**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- makrela wędzona
- 2 serki almette z chrzanem
- papryczka chili
- cebula zielona
- Natka pietruszki
- śmietana 12% kopiata łyżka
- sól do smaku
- opcjonalnie łyżka chrzanu

Sposób przygotowania:

- 1 Obraną makrelę z ości dać do miski.
Dodać serki, posiekaną natkę, cebulkę i papryczkę.

Dodać śmietanę i jeśli chcemy bardziej ostry chrzanowy smak łyżkę chrzanu.

Makrelę rozdrobnić widelcem, wszystko wymieszać doprawić solą do smaku.



- 2 Smacznego zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: