

Pasta z wędzonej makreli

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 18 Stycznia 2014r. o 22:01

Tagi: [makrela](#), [pasta](#)

Rodzaj dania: [ryby](#), [owoce morza](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
makrela wędzona	1	szt.	ryby i owoce morza
jajo kurze	4	szt.	nabiał
ogórek konserwowy	3	szt.	warzywa
papryka czerwona marynowana	1	szt.	warzywa
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Jajka gotujemy na twardo. Rybę odzielamy od ości i dodajemy starte

na tarce jajka. Ogórek i paprykę kroimy w drobną

kosteczkę. Szczypiorek siekamy drobno dodajemy do

pasty. Solimy, pieprzymy, dodajemy trochę majonezu. Z pasty robimy

kulki i układamy na talerzyk ozdabiając grzybkiem z jajka. Z ugotowanego na twardo jajka, odcinamy szerszą górę. Zaparzamy

mocną herbatę z kilku torebek. Zanurzamy odcięte jajko w naparze

herbacianym i gotujemy około 10 minut. W większą część jajka

białego nakładamy pastę rybną, kładziemy na talerzyk przykrywając

częścią brązową tkz kapeluszem i mamy grzybka



Dla ilu osób: 2

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cena:

Liczba kalorii: