



Masło anchois

przepisy.pl

 15 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- masło - 0.5 sztuk
- filety anchois - 60 gramów
- skórka starta z cytryny - 0.25 łyżeczek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Filety rozdrobnij widelcem.
2. Dodaj masło i skórkę z cytryny. Dokładnie zmiksuj.
3. Włóż do lodówki na 30 minut i podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl