



przepisy.pl

Pasta włoska z wędzonego śledzia

 15 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 100 gramów
- pieprz
- sól
- koperek - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- zielony groszek - 250 gramów
- majonez - 2 łyżki
- wędzony śledź - 250 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Śledzia obierz z ości i skóry.
2. Groszek odsącz, a cebulę drobno pokrój.
3. Następnie zmiksuj wszystkie składniki. Schłódź. Posyp koperkiem.

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