



przepisy.pl

Pasta z makreli i wędzonego łosia

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makrela wędzona - 1 sztuka
- łosoś wędzony - 120 gramów
- Sos sałatkowy koperkowo-ziolowy Knorr** - 1 opakowanie
- jaja ugotowane na twardo - 4 sztuki
- majonez - 4 łyżki
- koperek - 0.5 pęczków
- sok z 1 cytryny

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

Sposób przygotowania:

1. Makrelę oczyścić z skóry i ości. Następnie rozdrobnij palcami lub widelcem do miseczki.
2. Łosia pokrój w bardzo drobna kostkę lub posiekaj.
3. Ugotowane jaja posiekaj lub zetrzyj na tarce. Cebulę, pokrój w drobną kostkę.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z majonezem i posiekanym koperkiem. Dopraw sokiem z cytryny i świeżo mielonym pieprzem.
5. Połącz obie ryby z sosem, jajkiem i cebulą. Dokładnie wymieszaj i podawaj do kanapek.

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