



przepisy.pl

Pasta z makreli z chrzanem

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makrela wędzona - 1 sztuka
- jaja ugotowane na twardo - 4 sztuki
- twarożek wiejski - 150 gramów
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- chrzan - 1 łyżka
- koperek świeży - 1 pęczek
- sok z 1 cytryny

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

Sposób przygotowania:

1. Makrelę oczyść z skóry i ości. Następnie rozdrobnij palcami lub widelcem do miseczki.
2. Ugotowane jaja posiekaj drobno lub zetrzyj na tarce.
3. Cebulę pokrój w drobną kostkę, a koperek posiekaj.
4. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z twarożkiem, sokiem z cytryny i chrzanem.
5. Połącz rybę z twarożkiem, jajkiem i posiekaną cebulą. Dokładnie wymieszaj i podawaj do kanapek.

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