



przepisy.pl

Rybna przystawka w cytrynowych miseczkach

 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- cytryna - 4 sztuki
- masło - 1 łyżeczka
- tuńczyk - 1 opakowanie
- musztarda - 1 łyżka
- ulubione zioła - 2 łyżki
- białko - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cytryny sparz wrzątkiem i osusz. Zatnij wierzchy i delikatnie łyżeczką wydrąż miąższ.
2. Usuń pestki i błonki, posiekaj i wymieszaj razem z osączonym z zalewy tuńczykiem, masłem i musztardą. Dopraw do smaku.
3. Białko ubij na parze i delikatnie połącz z resztą farszu.
4. Nadziej cytrynowe miseczki rybną masą i odstaw na ok. 1-2 godziny do lodówki.
5. Przed podaniem udekoruj smaczną rybną przystawkę świeżymi listkami ziół.

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