

Pasta z sielawy



Autor: **gotowaniepomocy.pl**
Przepisów: **164** Ocena: **1282**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 3 małe wędzone sielawy
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 ogórek kiszony lub konserwowy
- kilka sztuk małych kaparów
- kilkanaście ziaren zielonego pieprzu marynowanego (można pominąć, ja uwielbiam)
- 1 cebula szalotka
- 2 łyżki serka twarożku
- 1 łyżka jogurtu naturalnego
- trochę siekanego koperku
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Rybki obrać z ości i rozdrobnić je widelcem. Jajka, cebulę, ogórek i kapary drobno pokroić. Wszystko przełożyć do miski. Dodać ziarna pieprzu, twarożek, jogurt, koperek, doprawić solą i pieprzem z młynka. Całość dokładnie wymieszać i gotowe.

SMACZNEGO!!!



Twoje notatki do przepisu: