

Pasta z wędzonej makreli



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **409** Ocena: **3917**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 duża wędzona makrela
- 3 jajka
- 3 ogórki kwaszone
- 1 cebula czerwona
- Sos
- 2-3 łyżki gęstego jogurtu naturalnego *
- 1 łyżeczka musztardy sarepskiej
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka posiekanego koperku
- pieprz czarny
- sól **

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka gotujemy na twardo. Po wystudzeniu obieramy, kroimy w drobną kostkę i przekładamy do miseczki. Makrelę dzielimy na dwie części, usuwamy ogon i kręgosłup z ości. Mięso ryby odrywamy małymi kawałkami, usuwając dokładnie pozostałe ości. Rybę przekładamy do miseczki z jajkami. Ogórki oraz czerwoną cebulę kroimy w drobną kostkę (ogórki można delikatnie odcisnąć z nadmiaru wody). Warzywa dodajemy do pozostałych składników.

Sos

W miseczce łączymy ze sobą wszystkie składniki sosu, dokładnie mieszamy i dodajemy do naszej pasty. Mieszamy, aby składniki dobrze się połączyły. Gotowe. Pastę przechowujemy w lodówce, najlepiej w szczelnie zamkniętym pojemniku, aby zapach ryby nie przechodził na inne produkty w lodówce.

- 2 Odnośniki

* można zastąpić majonezem

** opcjonalnie. Ja soli nie dodawałam, bowiem ogórki, jak i makrela są dość słone

Twoje notatki do przepisu: