
Pasta z ryby wędzonej z bryndzą

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

15 dag dorsza wędzonego

15 dag bryndzy

łyżka oleju roślinnego

łyżka musztardy

sproszkowana papryka

sól

Z ryby zdjąć skórę, odfiletować, obrać z ości i wraz z bryndzą zemleć w maszynce. Masę utrzeć z olejem i musztardą, którą dodawać stopniowo, aby pasta nie była zbyt kwaśna. Dodać paprykę i w razie potrzeby posolić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD