
Pasta z łososia gotowanego z konserwy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1095 razy.

Pół puszki łososia (lub innej ryby) w sosie własnym (ok. 12 dag)

3 łyżki majonezu

sok z cytryny

sól

Osączoną rybę podzielić na kawałki, usunąć z niej kręgosłup, zemleć w maszynce i dokładnie rozetrzeć z majonezem. Doprawić do smaku sokiem z cytryny i jeżeli trzeba posolić .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD