
Pasztet z tuńczyka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1064 razy.

Kuchnia węgierska

1 duża puszka tuńczyka w oliwie (250 g)

sól

100 g masła

pieprz

1 ząbek czosnku

Tuńczyka razem z oliwą, rozartym ząbkiem czosnku i masłem utrzeć na jednolitą masę. Posolić i oprószyć dobrze pieprzem. Ułożyć na półmisku i wstawić na kilka godzin do lodówki. Podawać z białym pieczywem. W lodówce pasztet ten zachowuje świeżość przez kilka dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD