
PASTA TWAROGOWA ZE ŚLEDZIEM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1147 razy.

20 dag chudego twarogowego sera
5 dag filetów śledziowych marynowanych
2 łyżki drobno pokrajanego szczypiorku
kilka kropli soku cytrynowego

Filet śledziowy wyjąć z marynaty. Zdjąć z niego skórkę, filet drobno posiekać, usuwając ewentualnie pozostawione ości. Ser przetrzeć przez sito. Posiekany filet rozetrzeć na masę, ucierając połączyć z masą serową i pokrajany szczypiorkiem. Przyprawić do smaku sokiem cytrynowym i ewentualnie odrobiną soli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD