
Pasta z konserwowej ryby wędzonej

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1192 razy.

pół puszki śledzia (bałtyka) w oleju (ok. 15 dag)

żółtko

łyżka musztardy

sól

Z ryby usunąć ości, zemieć w maszynce, dodać surowe żółtko i dokładnie rozetrzeć z musztardą. Gdyby masa była zbyt gęsta, dodać trochę oleju z konserwy. Posolić do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD