
Pasta "Awanturka"

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3608 razy.

Tylko proszę, nie spodziewaj się ode mnie dokładnych ilości, bo ja za każdym razem robię to, jak serce podpowie (i co spiżarnia zawiera ;-))

kostka twarogu,

jedna wędzona ryba (lub z puszki, wszelkie szprotki czy sardynki są doskonałe, nawet takie w pomidorach),

jedna cebula pokrojona w kosteczkę.

Twaróg rozgniatamy widelcem, dodajemy rozdrobnioną rybę i cebulkę, mieszamy. Trzeba też dolać trochę mleka lub śmietany, żeby wszystko miało odpowiednią konsystencję. Dosmaczamy: solą, papryką, sokiem pomidorowym, pieprzem, itd. Ma być dość pikantne.

From: Aneta Baran <baran@chocolate.cern.ch>

ja dodaje jeszcze ogórki kiszane pokrojone w kosteczke :)
Nadesłał(a):nata <nataa1@wp.pl> 2009-08-16 19:08:54