
Pasta z makreli i białego sera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3383 razy.

Chetnie podzielimy się *swoją* ulubioną. Jest ona również z makreli ale ma dodatek białego sera.

1. makrele wędzone oczyścić z ości, rozdrobnić
2. dodać kostkę białego, półtłustego sera
3. dodać łyżeczkę masła
4. doprawić solą, pieprzem i papryką do smaku
5. wymieszać aż stanie się gładką w konsystencji

Kolor może być nie najciekawszy (szro-żółty) ale smak wspaniały. Dzięki tej pastie przekonałam mojego syna do jedzenia ryb.

Pozdrawiam

From: "Lev-al" <alfi@alpha.net.pl>

Ja do tej pasty dodaję trochę majonezu i koniecznie posypuję wszystko szczypiorkiem.

From: "Joanna" <Joanna.Zietarska@tzm.com.pl>

Ja robię taką samą pastę, tylko zamiast białego sera używam bryndzy. Olej z makreli dodaję do tej całej gęstym.

From: "Wacek" <wacek@infomix.se>

A spróbujcie zrobić tę pastę tylko z makreli i twarogu, bez żadnych dodatków, nawet bez soli. Jest naprawdę fantastyczna!!!

Nadesłał(a): Gra 2005-11-18 20:11:41

Żeby kolor był ładniejszy trzeba dodać jedno ugotowane żółtko od jajka

Nadesłał(a): Ania 2006-03-07 17:03:36

mniemam, mniemam:) odkąd spróbowałam tej pasty stała się moją ulubioną pastą rybną, zrobiłam ją w wersji uproszczonej, czyli tylko ser, ryba i majonez (śladowe ilości) polecam:)

Nadesłał(a): kasiorek 2006-05-01 20:05:11

Doskonałe również zapiekane w piekarniku lub opiekaczu

Nadesłał(a): DJ <jkerad@gmail.com> 2007-05-08 13:05:52