

Pasta śledziowa

data aktualizacji: 2022.06.22 autor: Redakcja



Składniki:

- śledź pocztowy,
- 2 jaja,
- 10 dag szynki,
- 10 dag ostrego sera żółtego,
- 5 dag masła,
- 1 łyżka oliwy z oliwek,
- mała cebula,
- pieprz,
- musztarda.

Przygotowanie:

Oczyszczonego śledzia, jaja dwa na twardo, szynkę, małą cebulę i ser przepuścić dwa razy przez maszynkę. Następnie zmieszać z utartym masłem, oliwą, pieprzem i łyżką musztardy. Pasta gotowa.

Przepis autorstwa Elżbiety Zabost.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31086-pasta-sledziowa>