Śledziowa pasta do chleba

data aktualizacji: 2020.12.05 autor: Beata Pierzchała

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.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37518-sledziowa-pasta-do-chleba