

Pasta twarogowo-łososiowa



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 15min , Czas gotowania: 0min

Całkowity czas: 15min , Porcja: 4

0 Kalorii , 0 g Cukrów , 0 g Tłuszczu , 0 g Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/pasta-twarogowo-lososiowa>

Przygotowanie

Rozgnieć czosnek. Włóż go do miski razem z twarogiem, śmietaną i polej sokiem z cytryny. Dodaj szczyptę mielonej papryki, bazylii, soli ziołowej i pieprzu. Wszystko razem zmiksuj blenderem. Wędzonego łososa pokrój drobno. Szczypiorek umyj, osusz i pokrój. Do masy twarogowej dodaj łososa i szczypiorek. Wymieszaj łyżką i wstaw na chwilę do lodówki.

Składniki

- ✓ 15 dkg miękkiego twarogu
- ✓ 5 łyżek śmietany 18%
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 1 łyżka soku z cytryny
- ✓ 1 szczypta mielonej papryki
- ✓ 1 szczypta bazylii
- ✓ 1 szczypta soli ziołowej
- ✓ 1 szczypta pieprzu
- ✓ 10 dkg ryby morskiej (wędzony łosoś)
- ✓ 1 pęczek szczypiorku

Kategorie

Całoroczne, Ryby i owoce morza, Do smarowania

