

www.SztukaKulinarna.pl

Pasta z makreli lub tuńczyka

ilość porcji **2** czas **20 minut** trudność **bardzo łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

| ilość | jm | produkt | komentarz |
|-------|-------|-----------------|--|
| 10 | g | tuńczyk w oleju | 1 puszka tuńczyka w sosie własnym (oleju) albo makreli w oleju, ew. wędzonej |
| 6 | dkg | ser żółty | |
| 1 | szt | jajko | 6 jaj |
| 3 | szt | cebula | 1 cebula |
| | łyżki | majonez | 3 łyżki majonezu |
| | | sól | |
| | | pieprz | |

Przepis Jajka ugotować na twardo i zetrzeć na drobnej tarce, cebulę bardzo drobno pokroić, ser zetrzeć na drobnej tarce, dodać tuńczyka lub makrelę, majonez, wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Smarować każdy rodzaj pieczywa. Wspaniała pasta. Zamiast cebuli świeżej można użyć cebuli granulowanej z Kamisa.

Autorem przepisu jest Jasia Składniki

1 puszka tuńczyka w sosie własnym (oleju) albo makreli w oleju, ew. wędzonej ,10 - 15 dkg sera żółtego (ostrego),6 jaj,1 cebula,3 łyżki majonezu,sól,pieprz do smaku.