

PASTA DO CHLEBA - AWANTURKA

Wpisany przez Dana
czwartek, 06 września 2007 19:38 -

200 g bryndzy, 50 g rokpolu, mała puszka wędzonych szprotek w oleju, cebula, pół łyżeczki mielonego pieprzu, szczypta cukru, 2 łyżeczki kaparów, 2-3 małe pomidorki, 2-3 liście zielonej sałaty, kilka gałązek zielonej pietruszki

Szprotki razem z olejem włożyć do salaterki lub glinianej miseczki, dokładnie rozgnieść widelcem, dodać pieprz, cukier, drobniutko posiekaną cebulę oraz bryndzę i pokruszony rokpol. Utrzeć na jednolitą gładką masę, przykryć, schłodzić. Przed podaniem posypać opłukanymi kaparami, udekorować zieloną pietruszką i ćwiartkami pomidorków.