



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Ser ze szprotami

Ser z rybką

Składniki:

- ser biały, 15 dag
- margaryna, 10 dag
- szprot , 10 dag
- natka pietruszki, 2 łyżk.
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Szproty obrać ze skóry, odciąć głowy i ogony, mięso rozetrzeć wraz z kręgosłupem i ośćmi (z większych sztuk kościec należy wybrać), rozetrzeć margarynę, do margaryny dodawać po trochu ser i rozetrzeć na pulchną masę. Przy końcu dodać oczyszczone szproty, sól, paprykę i zieloną pietruszkę, drobno pokrajaną. Jeżeli masa jest mało pulchna, rozrzedzić ją śmietaną.

