



Pasta z wędzonego łososia z lekkim serkiem i koperkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lekka pasta z wędzonym łososiem i serkiem to idealny dodatek do kanapek.

Osób: **10**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Łososia posiekaj bardzo drobno.

Krok 2

Twarożek połącz z łososiem i drobno posiekanym koperkiem. Dopraw do smaku solą i pieprzem.

Krok 3

Gotową pastę nałóż na ulubione pieczywo albo krakersy. Udekoruj odrobiną łososia i gałązką koperku. Smacznego!

Składniki:

100 g wędzonego łososia

150 g twarogu Mazurski Smak ze śmietanką, cebulką i pieprzem

3 - 4 łyżki siekanego koperku

$\frac{1}{4}$ łyżeczki soli

Do dekoracji:

2 łyżki wędzonego łososia

kilka gałązek koperku