



Pasta mięsna z ogórkiem i czerwoną cebulką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Domowej roboty pasty są zawsze zdrowsze ponieważ mamy kontrolę nad jakością użytych do ich przygotowania składników. Stanowią też ciekawe urozmaicenie codziennej diety. Z pewnością zasmakują nawet największym niejadkom.

Przygotowanie

Krok 1

Upieczone zimne mięso, obraną czerwoną cebulę, kiszzonego ogórka i natkę pietruszki, siekamy jak najdrobniej.

Krok 2

Pokrojone składniki przekładamy do głębszej miseczki, dodajemy majonez, śmietankę Łaciatą, pieprz i słodką paprykę w proszku, doprawiamy solą do smaku i mieszamy dokładnie ze sobą.

Krok 3

Mięsną pastą smarujemy kanapki, dekorujemy resztą poszatowanej cebulki i natki pietruszki. Podajemy z pomidorkami koktajlowymi.

Osób: **4**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 250 g upieczonego mięsa wieprzowego
- czerwona cebulka
- 1-2 ogórki kiszzone
- 1-2 łyżki majonezu
- 1-2 łyżki Śmietanki Łaciatej 18%
- ¼ łyżeczki świeżo poszatowanej natki pietruszki
- kilka pomidorków koktajlowych do dekoracji
- sól
- pieprz
- słodka papryka
- olej