



## Pasta z wędzonego pstrąga z cebulą

 Wafelek2601


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

wędzony pstrąg - 1 szt.

cebula biała - 1 szt.

jaja - 2 szt.

majonez light - 2 łyżka

musztarda rosyjska - 1/2 łyżka

sól - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

sok z cytryny - 1/2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wędzoną rybą obrać ze skóry i pozbawić ości. Drobno posiekać nożem.

**KROK 2:** Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać. Cebulkę obrać, umyć, osuszyć, wraz z jajkami pokroić w kostkę. Dodać do pokrojonej wędzonej ryby.

**KROK 3:** Dodać majonez, musztardę oraz przyprawy. Skropić sokiem z cytryny. Wszystkie składniki wymieszać, ewentualnie doprawić do smaku.