





Buraki faszerowane musem rybnym

 ewaeu.


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

buraki czerwone - 5 szt.
kasza jaglana - 50 g
makreła wędzona - 1 szt.
jajko - 1 szt.
śmietana 18 % - 1 łyżka

posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
sól - 1 trochę
pieprz czarny mielony - 1 trochę
sałata - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki umyć i ugotować. Ugotowane obrać i wykroić kwiatki. Ułożyć na sałacie

KROK 2: Makrelę obrać ze skóry i oczyścić z ości. Kaszę jaglaną ugotować wg przepisu na opakowaniu. Zmiksować makrelę z kaszą i jajkiem ugotowanym na twardo. Dodać łyżkę śmietany, jeśli mus jest zbyt gęsty. Dodać natkę pietruszki i dokładnie wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem. Mus przełożyć do rękawa cukierniczego i wycisnąć na buraki. Udekorować wg uznania. Smacznego.