




Pasta z łososia i białego sera

 Renixx

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

Składniki:

twaróg - 250 g
łosoś wędzony - 200 g
śmietana gęsta - 1-2 łyżka

papryka słodka mielona - - trochę
szczypiorek - 1 pęczek
pieprz biały, sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wędzonego łososia zmiksować blenderem, by powstała jednolita gładka masa. Następnie dodać rozdrobniony widelcem twaróg, śmietanę, paprykę w proszku oraz posiekany szczypiorek. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Pastę podawać jako dodatek do pieczywa.