



Pasta z sandacza (zero waste)

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

mięso z sandacza z bulionu -
warzywa z bulionu: -
marchewka, pietruszka, kawałek
selera -
koncentrat pomidorowy - 1-2
łyżeczka

majonez - 1 łyżeczka
kurkuma mielona z czarnym
pieprzem - 1/3-1/2 łyżeczka
sól - - do smaku
koperek drobno posiekany - 1
łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do pasty wykorzystałam resztki mięsa z sandacza po ugotowaniu bulionu na korpusach z sandacza oraz część warzyw (część została zjedzona razem z bulionem). Mięso dokładnie przebrałam, aby nie było ości i razem z warzywami przełożyłam do blendera.

KROK 2: Do blendera dodałam pozostałe składniki i zmiksowałam na jednolitą pastę, doprawiałam do smaku. Pasta smakuje wyśmienicie z domowym chlebem na zakwasie lub innym ulubionym pieczywem.