

Pašteta od bijelog bakalara



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 30 min



BROJ NAMIRNICA
6

Sastojci

500 g fileta bijelog bakalara
1,5 dcl K Plus maslinovog ulja
2 češnja češnjaka
Sol
Papar
Peršin



Nutritivne vrijednosti

Odmrznite filet bijelog bakalara, potom ga kuhajte 15 minuta u posoljenoj vodi. Zatim ocijeđeni filet usitnite i pomiješajte s prženim češnjakom. Miješajte uz dodavanje maslinovog ulja dok ne dobijete mazivu smjesu.

Po svom ukusu dodajte sol, papar i peršin.

U slast!

Skeniraj za prikaz na web stranici

