

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Jaglana pasta z wędzonej makreli](#)

Jaglana pasta z wędzonej makreli

★★★★★ (15)

30 minut

6 osób

łatwy

Wartości odżywcze

167 kcal / 1 porcję (154 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

 Kaloryczność
108.72 kcal
5.44% Białko
9.31 g
18.62% Węglowod.
6.46 g
2.39% Tłuszcze
5.40 g
7.71% Błonnik
0.73 g
2.92%**GDA**
5.44 %

Składniki

- Kasza jaglana sucha - 50g
- Jaja kurze surowe - 200g (4 sztuki)
- Cebula czerwona - 80g (2/3 sztuki)
- Ogórek kwaszony - 240g (4 sztuki)
- Makrela, wędzona - 125g (sztuka)
- Szczypiorek siekany - 20g (4 łyżki stołowe)
- Serek wiejski - 200g (10 łyżek stołowych)
- Pieprz czarny - 8g (8 szczypt)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Uprzednio podprażoną kaszę jaglaną ugotuj na sypko zgodnie z instrukcją producenta zamieszczoną na opakowaniu produktu.

KROK 2: Jaja umieść w rondelku, zalej wodą ponad ich wierzchołek i zagotuj. Od momentu zagotowania wody, gotuj jaja jeszcze 8 minut na umiarkowanie małym ogniu. Po tym czasie zestaw z ognia, zalej zimną wodą i wystudź.

KROK 3: Ogórki kiszone obierz ze skórki, pokrój w drobną kosteczkę i odstaw na sitku by odciekły. Obierz i posiekaj w drobną kosteczkę cebulę. Drobną posiekaj również szczypiorek.

KROK 4: Makrelę połóż na desce, usuń z niej wszystkie ości. Przekładając do dużej miski, rozdrabniaj za pomocą kciuka i palca wskazującego jej mięso.

KROK 5: Do mięsa makreli dodaj posiekany ogórek, cebulę i szczypiorek. Jaja obierz ze skorupki i również pokrój je w drobną kostkę. Dodaj je razem z ostudzoną kaszą jaglaną do reszty składników i dokładnie całość wymieszaj.

KROK 6: Na koniec dodaj serek wiejski i pieprz, i raz jeszcze dokładnie wymieszaj.

*Najlepiej smakuje dnia następnego podana z świeżym, razowym pieczywem.

Smacznego!



