

RÖSTI Z PASTĄ MIĘSNĄ



Składniki (10 porcji):

- trójkątne placki ziemniaczane 10 szt.
- pasztetowa podwędzana 0,25 kg
- majonez 0,07 kg
- czosnek 2 ząbki
- pietruszka naciowa 1 pęcz.
- ogórek świeży 0,1 kg
- majeranek do smaku
- sól, pieprz do smaku

Rösti z pastą mięsną

Sposób przygotowania:

Pasztetową oczyszczamy z naturalnej skóry i odstawiamy, aż osiągnie temperaturę pokojową. Następnie mieszamy ją z majonezem, majerankiem, roztartym czosnkiem i przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Trójkątne placki ziemniaczane Röstiko smażymy na tłuszczu według przepisu na opakowaniu i schładzamy. Workiem cukierniczym wyciskamy masę na trójkątne placki ziemniaczane röstiko i dekorujemy pokrojonym w drobną kostkę ogórkiem i siekaną natką pietruszki.

Dobra rada:

Pasztetową możesz zastąpić np. pastą z tuńczyka, łososia, wędzonej makreli, czy masą jajeczną.



Podane z uśmiechem!