



Moskole z pastą z wędzonej ryby

 30 minut

 2 os.



Sposób przygotowania

Ostudzone ziemniaki dokładnie rozgnieść i dodać tyle mąki, aby można było z łatwością uformować placuszki.

Masę doprawić solą. Placuszki prażyć na suchej patelni, aż przyrumienią się z obu stron.

Wędzoną rybę połączyć z serkiem, koperkiem i cebulą.

Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na ciepłych moskolach.

Składniki

- 200 g ugotowanych ziemniaków,
- mąka pszenna, 200 g
- kremowego białego serka,
- 150 g wędzonej ryby,
- łyżka posiekanego koperku,
- łyżka posiekanej czerwonej cebuli,
- sól,
- pieprz