

Kaviárová pasta

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g brambor

sůl

cibule

75 ml mléka

75 g červeného kaviáru

3 lžice citronové šťávy

1 lžice olivového oleje □ □

Postup

Oloupané brambory vaříme v osolené vodě asi 20 minut. Měkké brambory slijeme, přidáme mléko, cibuli nakrájenou na kostičky, kaviár a vše rozetřeme na pevný, jemný krém. Po troškách přidáváme citronovou šťávu, olej a nepatrně osolíme. Hotovou pastu necháme vychladit a podáváme s chlebem jako předkrm.