

| Pasta z dorsza i jaj                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Składniki (na 10 porcji)                                                                                                                                                                                                                | Sposób przygotowania                                                                                                                                    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 200 g wędzonego dorsza</li><li>• 2 jaja ugotowane na twardo</li><li>• 1/2 średniej cebuli</li><li>• 2 łyżeczki ketchupu</li><li>• 2 łyżki jogurtu greckiego</li><li>• pieprz do smaku</li></ul> | <p>Rybę obrać ze skóry, usunąć ości i rozdrobnić.</p> <p>Jaja i cebulę pokroić w drobną kostkę i połączyć z rybą. Dodać ketchup, jogurt i przyprawy</p> |

**Aby czytać dalej, potrzebujesz pełnego dostępu.  
Przeglądaj wszystkie materiały w ramach abonamentu lub prenumeraty.**

**Korzyści:**

- nielimitowany dostęp do treści,
- aktualizacje materiałów w niezbędnikach, nawet do 2 razy w tygodniu,
- e-czasopisma w nowej, wygodnej formie,
- dodatkowe materiały i wzory dokumentów do pobrania,
- dostęp do porad cenionych ekspertów i praktyków,
- zniżki na kolejne produkty, szkolenia i webinary

i znacznie więcej...

**Zamów na: [www.oficynamm.pl](http://www.oficynamm.pl)  
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, [bok@oficynamm.pl](mailto:bok@oficynamm.pl)**