

## Crostini cu doradă

Steps: 3

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

---

300 g	doradă gătită	100 g	brânză Philadelphia
1 lingură	iaurt grecesc	2 lingurițe	muștar
	pătrunjel verde		sos tabasco
	coajă de lămâie		sucul de la ½ lămâie
	sare, piper		

### Instructions

---

Dacă ai pregătit doradă și nu ai reușit să o consumi în întregime, iată ce poți face cu resturile de pește, pentru a nu le irosi. Cu doar câteva ingrediente simple, vei obține ceva delicios.

**Pasul 1.** Îndepărtează pielea și oasele de pește, apoi zdrobește ușor carnea, cu o furculiță.

**Pasul 2.** Aduagă iaurtul, muștarul și crema de brânză, apoi amestecă-le delicat.

**Pasul 3.** Aduagă pătrunjelul tocat mărunt, zeama și coaja de lămâie și sos tabasco, după gust.

Servește pasta de pește pe felii de pâine prăjită.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Crostini cu doradă

Stand 16.11.2023