



## PASZTET Z SOSEM TATARSKIM

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie pasztetu
- 4 ogórki konserwowe
- 1 mała cebula
- 4 łyżki marynowanych grzybów (podgrzybków, prawdziwków lub pieczarek)
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 5 łyżek majonezu
- sól i pieprz
- kiełki do dekoracji (np. rzeżuchy)

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Ogórki, cebulę oraz grzyby drobno posiekać i wrzucić do miski. Do składników dodać musztardę oraz majonez i dobrze wymieszać.
2. Całość doprawić solą i pieprzem do smaku. Gotowy sos przechowywać w lodówce.
3. Pasztet pokroić w plastry i ułożyć na talerzu. Polać schłodzonym sosem tatarskim i udekorować kiełkami.