

## Aromatyczne grzanki z jogurtem, wędzonym łososiem i czarnym kawiozem



### AGNUS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|   |                |
|---|----------------|
| <b>kromki pieczywa tostowego lub chałki</b> | 2 szt          |
| <b>limonka</b>                              | 1 szt          |
| <b>gałązki świeżego koperku</b>             | 2 szt          |
| <b>łosoś wędzony plastry</b>                | 2 szt          |
| <b>kawior czarny</b>                        | 2 astrachański |
| <b>jogurt gęsty</b>                         | 1 szt          |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kromki pieczywa tostowego (lub chałki) zrumienić w tosterze. Na każdej ułożyć 2 łyżki gęstego jogurtu, plaster wędzonego łososia norweskiego i łyżkę kawioru. Udekorować gałązką świeżego koperku i częścią limonki.

Uwaga! Jogurt można zastąpić śmietaną, ale należy pamiętać, aby nie była zbyt tłusta.