

## karczochy z serem

**DARIA899**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karczochy</b>	6
<b>serek homogenizowany</b>	6 łyżek
<b>śmietana</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>cytryna</b>	1
<b>liście sałaty</b>	5
<b>pomidory</b>	2

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Po usunięciu pierwszych liści karczochy starannie umyć, odciąć nożyczkami ostre czubki płatków. Karczochy wrzucić do garnka z dużą ilością wrzącej osolonej wody i gotować godzinę. Karczochy odcedzić i wystudzić. Serek wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do szprycy z ozdobną końcówką. Wnętrza karczochów napełnić masą, wciskając ją pomiędzy listki. Sałatę umyć i osączyć. Pomidory umyć i pokroić w ćwiartki. Cytrynę umyć i pokroić na ćwiartki. Karczochy podawać na liściach sałaty, przybrać ćwiartkami pomidorów i cytryny.