

Lekkie wielkanocne śniadanko.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

serek wiejski

łosoś

wafle ryżowe (z solą morską)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- * na 1 porcję:
- * 2 wafle ryżowe z solą morską Good Food
- * 1 duży plaster łososa wędzonego
- * 2 czubate łyżeczki serka wiejskiego Piątnica 3% tłuszczu
- * 2 listki sałaty
- * 1 rzodkiewka
- * 4 plasterki ogórka zielonego ze skórką
- * 6 oliwek zielonych
- * 2 plastry pomidora
- * garść posiekanego szczypiorku
- * pieprz kolorowy

Na wafłach ryżowych położyć po listku sałaty. Na nich rozsmarować po łyżeczce serka wiejskiego.

Na serku rozmieścić plaster pomidora, ogórka, rzodkiewki i rulon z połowy plasterka łososa.

Udekorować resztą ogórka, rzodkiewki i oliwkami. Obficie posypać posiekanym szczypiorkiem i oprószyć pieprzem kolorowym, świeżo zmielonym. Nie ma potrzeby solenia (słony jest łosoś i wafle ryżowe, które zawierają sól morską).