

Muszele z łososiem.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

majonez	1 łyżka
śmietana	2-3 łyżki
koperek	1 łyżka czubata
sól	do smaku
surimi	2 szt
łosoś wędzony	10 dag
makaron muszle	15 szt
ser biały	20 (twarogowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Muszele makaronowe ugotować na półtwardo, ostudzić. Ser biały rozgnieść dokładnie z majonezem i śmietaną. Doprawić pieprzem ziołowym. Dodać rozdrobionego łososia, posiekany koperek, wymieszać i ew. delikatnie doprawić solą. Ostrożnie napełniać masą serowo-łososiową nasze muszele. Ozdobić pokrojonymi w plasterki paluszkami surimi. Podawać jako przekąskę np. na imprezach lub na świątecznych stołach.

Gotowe muszele układamy dekoracyjnie np. na liściach sałaty.