

## Na szybko: Tartinki z wędzonym serem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki ugotowane</b>	4 szt.
<b>jajka</b>	3 szt.
<b>cebula</b>	1 szt.
<b>olej rzepakowy</b>	do smażenia
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>Sos sałatkowy koperkowo-ziołowy polski Prymat</b>	1 opakowanie
<b>jogurt naturalny</b>	200 ml
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>ogórki świeże</b>	2 szt.
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>filet z dorsza</b>	500 g
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 szklanki
<b>Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat</b>	2 łyżki
<b>Musztarda rosyjska Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Musztarda delikatesowa Prymat</b>	1 łyżka
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczewo posmarować masłem i wykroić małe kółka. Na tartinkach ułożyć sałatę. Następnie położyć plasterki wędzonego sera, udekorować cebulką złotą i czerwoną papryką. Całość posypać kolorowym pieprzem.

