

Ogórkowe łódeczki z serem, pomidorem i szynką



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

ogórek gruntowy	3 sztuki
pomidor	2 sztuki
biały ser	7 łyżek
szynka	2 plastry
papryka	1 plaster
szczypiorek	0.5 pęczka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki (miałam mniejsze gruntowe) obieramy, kroimy na połowy i wycinamy środki z nasionami. Pomidory myjemy i kroimy w małą kostkę (można wyjąć środki). Tak samo w drobną kostkę kroimy szynkę i paski papryki. Do sera dodajemy szynkę pomidora i paprykę oraz cebulę (można dodać szczypiorek). Wszystko mieszamy i doprawiamy do smaku. Przygotowany serek nakładamy na połówki ogórków.