

## Pasta na mini kanapkach



### AGOGO2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>łosoś wędzony</b>	200 g
<b>serek śmietankowy</b>	1 op
<b>sok z cytryny</b>	1/2 łyżeczki
<b>pomidory suszone w zalewie</b>	1/3 słoika
<b>sałaty kolorowe</b>	4 liście
<b>sól do smaku</b>	
<b>tuńczyk</b>	1 op
<b>majonez</b>	2 łyżeczki
<b>chrzan</b>	1 łyżeczka
<b>dynia</b>	3 łyżki
<b>koperek</b>	
<b>chleb</b>	1 szt
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półowę  
suszonych  
pomidorów  
drobniutko  
pokroić.  
Łososia  
wymieszać  
dokładnie z  
serkiem,  
dodać  
przyprawy  
do smaku,  
sok z  
cytryny i  
zmiksować  
na gładką  
masę, na  
końcu dodać  
pokrojone  
pomidory.

W drugiej  
miseczce  
dajemy  
tuńczyka i  
odsączamy i  
rozgniatamy  
go  
widelcem.  
Dodajemy  
chrzan,  
majonez,  
przyprawy i  
przyprawy  
do smaku.  
Miksujemy  
również na  
gładką  
masę.

Pasty  
przekładamy  
do szprycy i  
nakładamy  
na małe  
kawałeczki  
pieczywa z  
listkami  
sałaty.  
Układamy  
na talerzu  
kanapeczki z  
dwoma  
rodzajami  
past.  
Dekorujemy  
gałązkami  
koperka i  
suszonymi  
pomidorami  
z dynią.