

Pasta na mini kanapkach



AGOGO2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

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

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Półwę 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.

