

pikantny przekładaniec serowy



ROBERT16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 okrągłe plastry kielbasy

4 plasterki świeżego ogorka

łyżka pasty pomidorowej

łyżka gęstej kwasnej kremówki

łyżka posiekanego koperku

ser salami

8 plastrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomiędzy plasterki sera wkładamy plaster wedliny i ogorka lekko uciskamy wierzch smarujemy pastą pomidorową przybieramy dekoracyjnie dużym kleksem śmietany wymieszanej z koperkiem podajemy nie później niż 15 min po przygotowaniu na porcjowym talerzyku przybranym cząstkami pomidora i zieleniny