

Koreczki - kanapeczki



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

plasterków sera żółtego twardego	kilka
łyżeczki masła	1-2
gałązek natki pietruszki	kilka
chleb	kilka kromek
schab pieczony	kilka (plasterki)
majonez	4-5 łyżek
papryka marynowana	1-2 kawałki
sól	sos:
Pieprz czarny mielony Prymat	sos:
papryka marynowana	kilka czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kromki chleba okroić ze skórki, posmarować cieniutko masłem. Z chleba, schabu i plastrów sera wyciąć foremką taką ilość elementów ile chcemy mieć koreczków. Można też po prostu pociąć składniki na kwadraty. Na kawałkach chleba kładziemy kawałki schabu i sera. Kawałki marynowanej papryki nacinamy z jednej strony w paseczki i układamy na wierzchu koreczka spinając całość szpadką albo wykałaczką. Ozdabiamy listami natki. Koreczki układamy na desce albo tacy, podajemy z sosem. Sos: majonez mieszamy z posiekaną papryką (można zmiksować), doprawiamy ew. solą i pieprzem, podajemy do koreczków.