

Kanapki z pastą z wątróbek



KAROLINA69



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

bagietka	
pomidory	3 szt.
jaja	3 szt.
cebula	
jogurt	3 łyżki
sól	
peczek świeżego koperku	
twarożek	25 g
ugotowane wątróbki	25 g
papryka	
Pęczek rzodkiewek	
ogórek	
pieprz czarny	
Papryka słodka mielona Prymat	
Musztarda delikatesowa Prymat	
feta	1 op.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane wątróbki rozetrzeć na pastę widelcem i przyprawić solą oraz pieprzem. Twarożek rozetrzeć z jogurtem i przyprawić przyprawami. Fetę, pomidory, ogórek, rzodkiewki i ugotowane na twardo jajka pokroić w plastry, a paprykę w paski. Bagietkę przekroić, posmarować musztardą, nałożyć na przemian fetę, pastę z wątróbek, plaster jajka, pomidor, pastę z wątróbek, plaster ogórka, twarożek, paseczek papryki, krążek cebuli. Posypać papryką i koperkiem.

