

Kefirowy chłodnik



DAREKXXL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kefir	3 szkl
śmietana	1 szkl
bułki małe	4 szt
starty ser	4 łyżki
pomidor	1 szt
sól, pieprz	
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 szt
papryka czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dymki pokroić w krążki. Szczypiorek posiekać. Paprykę umyć, oczyścić z pestek, pokroić w kostkę. Pomidor umyć, pokroić w kostkę. Kefir zmiksować ze śmietaną. Dodać warzywa, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać. Blaszke wyłożyć folią aluminiową, ułożyć bułeczki, obsypać serem. Zapiekać 5 min. Podawać gorące z chłodnikiem.