

Sushi z ogórka

ANETA69



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ogórki świeże	25 szt
szynka	4 plasterki
pestki słonecznika	50 g
sezam prażony	1 łyżka
twarożek	200 g
szczypiorek	1 pęczek
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki kroimy na 4 cm odcinki i wydrążamy cały miąższ. Szynkę kroimy w drobną kosteczkę, mieszamy z twarożkiem, dodajemy pestki ze słonecznika, drobno posiekany szczypiorek, solimy i doprawiamy pieprzem. Powstałym farszem nadziewamy wcześniej wydrążone ogórki. Dekorujemy kulkami powstałymi z wydrążenia ogórka. sezam prażymy na suchej patelni, a po wystudzeniu posypujemy ogórkowe sushi.