

## Sushi z ogórka

### ANETA69



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ogórki świeże</b>	25 szt
<b>szynka</b>	4 plasterki
<b>pestki słonecznika</b>	50 g
<b>sezam prażony</b>	1 łyżka
<b>twarożek</b>	200 g
<b>szczypiorek</b>	1 pęczek
<b>sól, pieprz</b>	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.