

Warstwowa przekąska na imprezę



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

brokuły	250 g
krakowska kiełbasa	200 g
SEREK TWAROZKOWY	200 g
sól do smaku	
pieprz Prymat	do smaku
śmietanka	ok. 50 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Brokuły ugotować na parze, zmiksować blenderem doprawić solą i pieprzem do smaku;
Kiełbasę Krakowską zmiksować ze śmietanką na jednolitą masę;
Twarożek doprawić do smaku;
- KROK 2 Na jednego krakersa kłaść warstwę twarożku;
- KROK 3 Na drugiego warstwę zmiksowanej kiełbasy;
- KROK 4 Na trzeciego krakersa kłaść warstwę brokułów; Przykryć pustym krakersem;
- KROK 5 Krakersy złożyć ze sobą według kolejności nakładania warstw, czyli na krakersa z twarożkiem położyć krakersa z kiełbasą, a następnie krakersa z warstwą brokułową;
Wpiąć wykałaczki w dwa przeciwne końce, a następnie przeciąć według najdłuższej przekątnej; I tak aż do wykończenia składników;
- KROK 6 Oliwką lub pomidorkiem zaznaczyć obecność wykałaczki, wykładać na talerze i podawać jako przekąskę;