

Łódeczki z ogórków z twarożkiem



STRAKOSZ6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana 12%	3 łyżki
szczypior	2 łyżki
sól	do smaku
ser żółty	4 plastry
wykałaczki	8 sztuk
sałata masłowa	1 sztuka
twaróg	20 (półtusty)
ogórki	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ogórki obrać ze skóry, przekroić wzdłuż na połówki, wydrążyć, ułożyć na półmisku na liściach sałaty. Twaróg wymieszać ze śmietaną, solą, pieprzem i posiekany szczypior. Napęścić łódyczki z ogórka twarożkiem. w każdą z 8 łódyczek wbić z brzegu wykałaczkę, na którą nabić żagiel z połówki plastra sera, przeciętego po przekątnej. Smacznego!