

imprezowe kąski



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czarne oliwki	10 sztuk
CEBULKI MARYNOWANE	10 sztuk
płat wędzonej flądry w przyprawach	1 sztuka
sezam	1 łyżka
jajko	1 sztuka
oliwa	
pieczarki	10 sztuk
Bułka tarta klasyczna Prymat	1 łyżka
twaróg	50 (wędzony)
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- pieczarki myjemy, obtaczamy w jajku i bułce tartej połączonej z sezamem,
- smażymy na głębokim oleju kilka sekund,
- wyjmujemy osączamy, każdą nabijamy na wykałaczkę,
- flądre kroimy na 10 kawałków, na wykałaczkę nadziewamy po 1 cebulce i kawałku ryby,
- ser kroimy na 10 kawałków, na wykałaczkę nadziewamy po 1 oliwce i kawałku sera,
- przekąski układamy na półmisku, kropimy oliwą i sokiem z limonki