



# Twarożek wiejski z pomidorem i ogórkiem, kanapki z polędwicą łososiową

przepisy.pl



 5 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- twarożek wiejski light - 150 gramów
- pomidor - 0.5 sztuk
- mały ogórek zielony - 1 sztuka
- szczypiorek - 1 łyżka
- cienka kromka chleba żytniego razowego - 2 sztuki
- Flora ProActiv** - 2 łyżeczki
- sałata rzymska mini - 2 listków
- polędwica łososiowa - 2 plastry

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Warzywa dokładnie umyj pod bieżącą wodą.
2. Pomidora i ogórka pokrój w drobną kostkę, szczypiorek posiekaj.
3. Twarożek przełóż do miseczki, dodaj do niego posiekane warzywa i dokładnie wymieszaj.
4. Pieczywo posmaruj Florą ProActiv, połóż sałatę, następnie plasterki polędwicy, podaj z twarożkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)