




Tartinki z łososiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- chleb tostowy pełnoziarnisty, kromki - 1 opakowanie
- twaróg półtłusty - 250 gramów
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- koperek - 1 pęczek
- pomidorki cherry - 1 opakowanie
- oliwki - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- łosoś wędzony na zimno w plastrach - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Chleb kroimy na małe kawałki lub foremkami do ciastek wykrawamy dowolne kształty. Twarożek łączymy z jogurtem, kilkoma kroplami soku z cytryny, i posiekanym drobno koperkiem i przyprawą w kostkach - Bazylia. Dokładnie mieszamy by całość miała konsystencję gęstej, jednolitej pasty. Doprawiamy solą i pieprzem.
2. Twarożek przekładamy do szprycy i za jej pomocą wyciskamy serek na pieczywo. Łososia kroimy na kawałki, zwijamy w rulonik i wciskamy delikatnie w twarożek. Cytrynę obieramy ze skórki, kroimy na cienkie plasterki, potem na ćwiartki i układamy na łososiu. Dowolnie ozdabiamy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl