



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. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl