

Ogórki nadziewane białym serem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ogórki - 4 szt.
- ser biały - 20 dag
- śmietana - 4 łyżka(i)
- żółtko na twardo -
- szczypiorek posiekany - 2 łyżka(i)
- pomidory - 2 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ogórki myjemy, cienko obieramy, każdy przekrajamy na pół w poprzek, wydrążając komory nasienne, wnętrza ogórków opruszamy solą i pozostawiamy je na papierowym ręczniku, żeby obeschły.
- 2.** Pomidory myjemy, kroimy w drobną kostkę
- 3.** Ser razem z żółtkiem przecieramy przez sito, mieszamy ze śmietaną, szczypiorkiem, pomidorem i przyprawiamy do smaku solą i pieprzem
- 4.** Wydrążone ogórki napełniamy masą serową, stawiamy pionowo na półmisku, dekorujemy