

Pikantny przekładaniec serowy

Przepis dodany przez użytkownika Anonim

Potrawa dobra na bankiety,kateringi,urodziny,itp

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- średniej grubości sera salami - 8 plasterków
- kiełbasy szynkowej lub krakowskiej parzonej - 4 plastry
- świeżego ogórka - 4 plasterki
- pasta pomidorowa - 1 łyżka(i)
- gęsta,kwaśna kremówka - 1 łyżka(i)
- posiekany koperek - 1 łyżka(i)
- pomidor i zielenina do przybrania -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pomiędzy plasterki sera wkładamy plasterki wędliny i ogórka,lekkio uciskamy,wierzch smarujemy pastą pomidorową,przybieramy dekoracyjnie dżym kleksem śmietany wymieszanej z koperkiem.
- 2.** Podajemy nie później niż 15 minut po przygotowaniu,na porcjowym talerzyku przybranym cząstkami pomidora i zielenią.

Jak podawać?

15 minut po przygotowaniu na porcjowych udekorowanych talerzykach.