

KANAPKI KRAKERSOWE

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie słonych krakersów
- 100 g łososia wędzonego
- 125 g serka kremowego Philadelphia lub Bieluch
- sól i pieprz
- cytryna
- koperek
- serek kozi

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Krakersy smarować serkiem i układać na talerzu.
2. Rozłożyć łososia na desce, skropić go cytryną, ułożyć na krakersach.
3. Na górę dodać serek kozi, doprawić solą, pieprzem, posypać zmielonym kolorowym pieprzem i udekorować koperkiem.

Smacznego!



PARÓWKI W CIEŚCIE

SKŁADNIKI:

- 6 parówek
- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 1 opakowania miękkiego sera pleśniowego, np. brie,
- 3 łyżki ziół prowansalskich
- pieprz do smaku
- oliwa z oliwek

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Ciasto francuskie pokrój w paski o szerokości ok. 3 cm.
2. Na każdym połóż tej samej wielkości plasterki sera i posyp ziołami prowansalskimi.
3. Zawień ciasto na parówki tak, by przypominało spiralę.
4. Posmaruj oliwą i posyp jeszcze delikatnie ziołami oraz pieprzem, a następnie wstaw do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni.
5. Piecz, aż ciasto się zrumieni, ok. 20 minut.

Smacznego!



GRZANKI ZIOŁOWE Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 2 bagietki
- 3 łyżki masła,
- 1 ząbek czosnku,
- gałązka świeżego oregano,
- gałązka świeżego tymianku,
- sól do smaku

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Ząbek czosnku obierz, zmiążdż w prasce. Utrzyj z oregano, tymiankiem, masłem i solą.
2. Pokrój bagietki na gromki grubości 2 cm
3. Przygotowanym masłem smaruj z dwóch stron każdą kromkę pieczywa.
4. Kładź je na ruszcie grilla i piecz na złoty kolor z obu stron.
Smacznego!

