

OGÓRKOWE ŁÓDECZKI

Składniki:

- 2 duże ogórki gruntowe
- 150 g sera śmietankowego puszystego
- 1 opakowanie kabanosów wieprzowych z dodatkiem cielęciny Sokoliki
- 1 nieduża papryka czerwona
- 1 nieduża papryka żółta
- 2 garście fistaszków
- 1 garstka kiełków brokułu
- sól ziołowa, świeżo mielony pieprz kolorowy

Przygotowanie:

- Ogórki przekroić na pół i wydrążyć z nich miąższ za pomocą wykrawacza albo łyżeczki – środki dodatkowo osuszyć ręcznikiem papierowym.
- Kabanoski zmielić w malakserze na drobne wiórki. Papryki pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w drobną kosteczkę. Fistaszki obrać z łupinek i posiekać na mniejsze kawałki.
- Serek śmietankowy połączyć z paprykami, wiórkami z kabanosków (pozostawić odrobinę do dekoracji) i orzeszkami a następnie doprawić solą i pieprzem. Tak przygotowaną masą napełnić ogórkowe łódeczki, a na koniec posypać je pozostałymi wiórkami z kabanosków oraz kiełkami brokułu.



PRZYGOTOWANIE

20 minut



SKOMPLIKOWANIE

łatwe



ILOŚĆ OSÓB

4