

SZPARAGI Z SEREM

Przepis dodany przez użytkownika karoolla1987

pycha

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szparagi -
- plastry sera bez dziur -
- sałata -
- ogórki kwaszone -
- ogórek zielony -
- oliwki zielone -
- papryka czerwona -
- pomidory -

Etapy przyrządzania:

1. Szparagi odsączamy z zalewy. Sałatę dzielimy na liście, myjemy i dzielimy na kawałki wielkości plastrów sera. Ogórek zielony obieramy i kroimy w talarki. Ogórki kwaszone obieramy i kroimy w paseczki. Paprykę oraz obranego pomidora również kroimy w paseczki. Oliwki kroimy na połówki. Bierzymy plaster sera, kładziemy na niego sałatę następnie przy jednym z końców plastra układamy plastrek ogórka zielonego, na nim 2 szparagi i po jednym pasku ogórka kwaszonego, papryki i pomidora. Zwijamy plaster z zawartością w rulonik i spinamy wykałaczką z połówką oliwki na końcu (tak żeby oliwka dotykała sera, a wykałaczka najlepiej żeby przeszła na wylot naszego rulonika). Podawać przystrojone kawałkami papryki, sałaty i ogórka. Można do tego podać jakiś sos z jogurtu naturalnego i ziół.