

Bez
deka
mleka

OGÓRKI FASZEROWANE



SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie Kremowego z czosnkiem i kolorowym pieprzem
- 2 długie zielone ogórki
- 5 pomidorków koktajlowych
- ½ pęczka koperku
- sól
- świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Pomidorki koktajlowe przekroić na pół (większe sztuki można pokroić na ćwiartki). Koperek drobno posiekać (kilka gałązek odłożyć do dekoracji).
2. Kremowy z czosnkiem i kolorowym pieprzem wymieszać z koperkiem. Składniki doprawić solą i pieprzem.
3. Ogórki umyć, osuszyć i pokroić w plastry o grubości ok. 1,5 cm. Łyżeczką wydrążyć środek w taki sposób, aby nie uszkodzić skórki.
4. Kawałki ogórka wypełnić przygotowanym nadzieniem. Każdy z nich udekorować ćwiartką pomidorka koktajlowego i gałązką koperku.

