

Krekry s Karičkou a lososom

Potrebuje

- - Slané krekry
- - údený losos 100 g
- - Karička črievko 1 ks
- - jogurt biely 1 téglík
- - citrónová šťava
- - vňať z jarnej cibulky

Postup

Z Karičky črievka a jogurtu vymiešame krém, ktorý pokvapkáme pár kvapkami citrónovej šťavy a znovu premiešame.

Krekry v tvare štvorca/obdĺžnika si porozkladáme a natrieme karičkovým krémom, na ne položíme kúsok údeného lososa a vrch ozdobíme nasekanou vňaťou z jarnej cibulky.

Rýchle predjedlo vhodné na párty a k nápojom. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Edita zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 20