

Koreczki sylwestrowe

Autor: **Ombu_sa**Przepisów: **19** Ocena: **339**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- czerwone winogrona, 40-50 sztuk
- żółty ser, 150g
- ogórek kiszony lub konserwowy, 2-3 sztuki
- salami z pieprzem, 100 g
- biały serek do smarowania
- pumperniel, 2-3 kromki
- wykałaczki, 40-50 sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 Pumperniel (lub inne ciemne pieczywo) smarujemy serkiem. Ja wybrałam chrzanowy. Kroimy kanapki na kosteczkę - 1,5x1,5cm. Żółty ser kroimy w kosteczkę, ogórka w plasterki lub także w kostkę (zależy od wielkości ogórka). Salami kroimy w grubsze plastry a następnie tnjemy na 4 kawałki.
- 2 Wszystkie składniki nabijamy na wykałaczki - na spód chleb z serkiem, następnie salami, ogórek, żółty ser i na końcu winogrono. Ja do koreczków daję "ogórki w zalewie chili", które sama marynuję ale jak ktoś nie ma to świetnie smakuje też z kiszonymi lub korniszonami.

Twoje notatki do przepisu: