

# Koreczki z łososia i cukinii



Autor: **mimiwiki**  
Przepisów: **573** Ocena: **16218**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 1 średnia cukinia
- 150g łososia wędzonego w plastrach
- 80g serka twarogowego z kolorowym pieprzem (np. Almette)
- 2 łyżki posiekanego koperku
- pieprz cytrynowy
- oliwa z oliwek
- sól

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię kroimy wzdłuż w cienkie plastry - najlepiej nożem z ząbkami. Układamy na patelni grillowej, solimy i spryskujemy oliwą. Zrumieniamy z obu stron. Studzimy. Układamy wąskie paski łososia wędzonego i posypujemy pieprzem cytrynowym. Kładziemy na końcu łyżeczkę serka wymieszanego z koperkiem. Zwijamy i spinamy wykałaczką.



- 2 Koreczki na imprezę gotowe !  
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: