

Koreczki z salami i ogórka



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3939**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Salami- 25 dag
- Ogórek gruntowy- 1/2 szt.
- Oliwki czarne- 12 szt.
- Natka pietruszki- 1 pęczek
- Majonez- 1 łyżka
- Czosnek- 1 ząbek
- Sól- do smaku
- Pieprz- do smaku
- słodka papryka- do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórek obierz i pokrój w plasterki. Salami także pokrój w plastry. Oliwki odsącz z zalewy. Majonez wymieszaj z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Dopraw do smaku pieprzem, solą i słodką papryką. Na wykałaczki nadziej kolejno salami, ogórek, salami. Na wierzch nałóż odrobinę sosu. Nadziej oliwkę, ozdób kawałkiem pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: