

# Szybkie tapas



Autor: **konhambos**  
Przepisów: **273** Ocena: **5196**

 1-2 os.  15 min  łatwe  przystępne

## Składniki:

- 5 kromek bagietki
- 3-4 łyżki świeżego koziego sera
- 1 chorizo lub podobna kielbasa
- 4 suszone pomidory w oleju
- 3-4 kurki lub inne mniejsze grzyby
- 1 mała papryka
- 2 plasterki surowej, suszonej szynki np. serrano
- garść oliwek
- trochę bazylii

## Sposób przygotowania:

- 1 Podpiec bagietkę na chrupiaco i pokroić.  
Wszystkie kromki posmarować kozim serkiem smietankowym (ok. połowa z 4 łyżek).  
Kielbase podsmażyć na patelni bez tłuszczu i pokroić na mniejsze kawałki.  
Oczyszczyć grzyby i dodać do tłuszczu w którym się smażyła kielbasa. Doprawić grzyby pieprzem i solą.  
Przekroić na pół mała papryczkę i smażyć przez 1-2 minuty.  
Pokroić pomidory w paski i rozłożyć na bagietkach.
- 2 Kilka kromek udekorować kielbasa, szynka i papryka, inne grzybami, kielbasa i oliwkami. Dodać liście bazylii.
- 3 Posmarować plasterki szynki łyżką koziego sera i zwinąć w rulonik. Podawać z oliwką i pomidorem.

## Twoje notatki do przepisu: