

# Szybkie tapas



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

1-2 os. 15 min łatwe przystępne

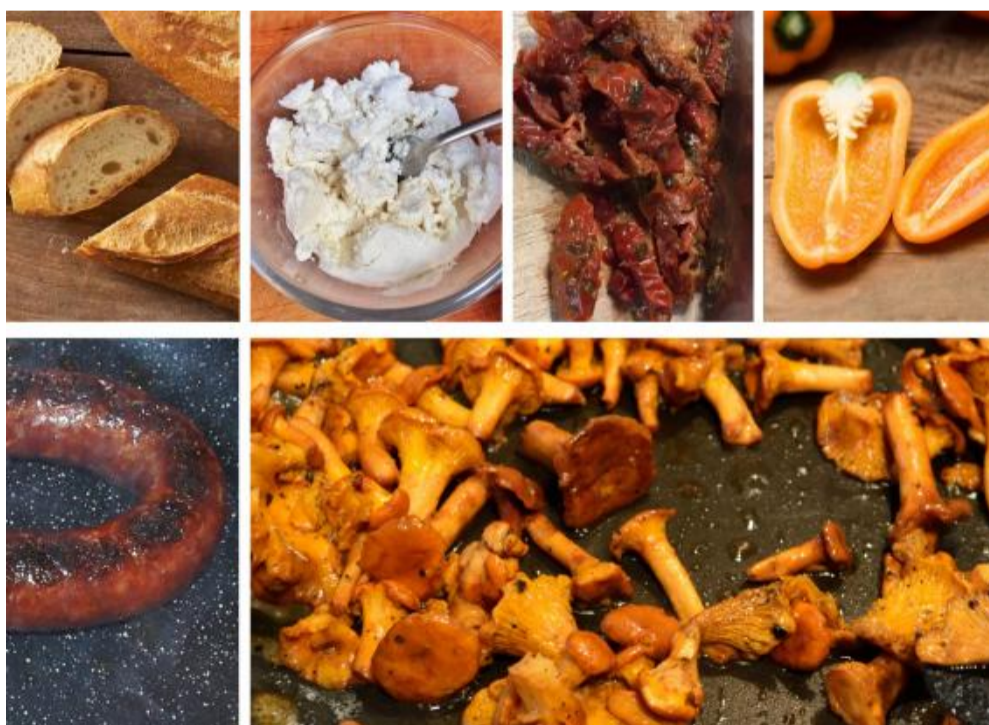


## Składniki:

- 5 kromek bagietki
- 3-4 łyżki świeżego koziego sera
- 1 chorizo lub podobna kiełbasa
- 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).  
Kiełbase podsmazać na patelni bez tłuszczu i pokroić na mniejsze kawałki.  
Oczyszczyć grzyby i dodać do tłuszczu w którym się smażyła kiełbasa. Doprawić grzyby pieprzem i solą.  
Przekroić na pół małą papryczkę i smażyć przez 1-2 minuty.  
Pokroić pomidory w paski i rozłożyć na bagietkach.



- 2 Kilka kromek udekorować kiełbasą, szynką i papryką, inne grzybami, kiełbasą i oliwkami. Dodać liście bazylii.



- 3 Posmarować plasterki szynki łyżką koziego sera i zwinac w rulonik. Podawać z oliwką i pomidorem.



Twoje notatki do przepisu: