

Wyśmienite koreczki na wafłach ryżowych



Autor: **primavera77**
Przepisów: 1 Ocena: 6

> 6 os. 30 min łatwe przystępne



Składniki:

- wafle ryżowe slim kilka
- świeży ogórek 1/2 szt.
- ser pleśniowy u mnie z niebieską pleśnią opakowanie
- ser strzępiony np. morski, edamski kilka plasterów
- ser śmietankowy naturalny lub czosnkowy do posmarowania wafli i "przyklejenia" składników- kilka łyżek
- chipsy z salami-opakowanie
- oliwki, u mnie zielone, ale można użyć i zielonych i czarnych-ile koreczków-tyle oliwek
- kilka listków bazylii

Sposób przygotowania:

- 1 Każdy wafel ryżowy pokrój na cztery, powstaną trójkątki. Ważne, aby wafle były typu slim, bo grube wafle nie będą prezentowały się ładnie i koreczek nie będzie już "na raz". Każdy wafelek posmaruj serkiem śmietankowym i przyklep do niego salami chips.



- 2 Ogórek pokrój w cienkie plasterki, a każdy plasterk na pół.

Przyklej obok salami na serku. Następnie nabij na wykałaczkę oliwkę, listek bazylii i jeden z przygotowanych wcześniej kawałeczków sera. Uzupełnij koreczek i postępuj tak ,aż zapełnisz całą deskę lub półmisek.



3 SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: