

# Wytrawne Vafini

Autor: **peggi**

Przepisów: 4 Ocena: 19



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- twaróg, 100g
- rzodkiewki, 2 duże
- ogórek, 1 mały
- łosoś wędzony, 50g
- pieprz kolorowy, szczypta
- liść sałaty, 1 sztuka

## Sposób przygotowania:

- 1 Twaróg wkładamy do miseczki i rozgniatamy widelcem. Rzodkiewki i ogórka myjemy. Rzodkiewki kroimy w drobną kostkę, ogórka obieramy i ścieramy na drobnej tarce. Doprawiamy pieprzem i mieszamy. Jeśli warzywa nie są bardzo wodniste można dodać łyżeczkę jogurtu naturalnego. Foremki wykładamy kawałkiem sałaty, a następnie za pomocą łyżeczki nakładamy farsz. Łososa kroimy w cienkie paseczki (ostrym nożem) i układamy na farszu. Posypujemy niewielką ilością pieprzu.

## Twoje notatki do przepisu: