



KORECZKI Z ŁOSOSIEM, KAPARAMI I MUSEM Z AWOKADO

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
6

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łosoś wędzony na zimno – 6 plastrów
pieczywo razowe – 6 kromek
pieczywo pszenne – 12 kromek
serek philadelphia – 2 łyżki
sok z cytryny – ¼ łyżeczki
mus z awokado (1 szt awokado + 1/8 łyżeczki chilli)
suszone pomidory w oliwie – 1-2 sztuki
posiekany koperek – 1 łyżka
kapary – 1 łyżka
wykałaczki – kilkanaście sztuk



Moda na koreczki wraca! Dziś przedstawiamy Wam ten imprezowy klasyk w odMOWIonym wydaniu. Z tym przepisem szybko przygotujecie zdrową przekąskę, od której Wasi goście zwyczajnie nie będą mogli się oderwać.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na początek zabieramy się za pieczywo i zarówno to razowe, jak i to pszenne wycinamy. Kształty pozostawimy Waszej fantazji – czy będą to kófećka, trójkąćki czy finezyjne gwiazćki nie ma dla nas najmniejszego znaczenia. Jednak zdecydowanie istotne jest, aby z pieczywa zrobić grzanki. Decyzje czy wykorzystacie piekarnik czy toster pozostawiamy w Waszej gestii.
2. Grzanki do finger food gotowe, zatem pora zabrać się za ciąg dalszy, tak aby powstały koreczki z łosiem. W tym celu siekamy rybę na drobniejsze kawałki i mieszamy.
3. Warto, żeby przekąski miały dużo smaków dlatego miksujemy ze sobą: posiekanego łosia MOWI, kapary, posiekane suszone pomidory, koperek i serek philadelphia.
4. Potem rozbijamy widelcem obrane awokado, dbając aby razem z nim misał się sok z cytryny i chilli.
5. Większa część pracy nad finger food zrobiona i możemy zacząć robić koreczki z łosiem. W tym celu u podstaw naszej przekąski kładziemy grzankę razową. Na niej mus awokado. Na tym grzankę pszenną. Przedostatni element to posiekany łos, którego nakrywamy grzanką razową. Budowa finger food gotowa, ale aby powstały koreczki z łosiem przebijamy całość wykałaczką, na którą uprzednio nadziewamy kapary i plasterek wędzonego łosia MOWI.

Do koreczków dorzućcie krakersy z nasion, rollsy z wędzonego łosia, sałatkę z łosiem i imprezowe menu dla miłośników łosia gotowe!



NASZE ŁOSOSIE CIESZĄ
SIĘ PRZEJRZYSTĄ,
ARKTYCZNĄ WODĄ.
TY CIESZ SIĘ ICH
SMAKIEM TAM, GDZIE
CI WYGODNIE.