



KREMOWE KANAPKI Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I ŚMIETANĄ

czas przygotowania
20 MIN.

liczba porcji
3

poziom trudności
ŁATWY

SKŁADNIKI:

MOWI SIGNATURE łośoś wędzony na zimno – 6 plastrów
starty chrzan – 1 łyżka lub pasta wasabi – 2 łyżeczki
kwaśna śmietana – 100 ml
majonez – 1 łyżka
sok z cytryny – 3 łyżeczki
sól i pieprz
rukola – 1 garść
koperek – 1 łyżka
szczypiorek – 1 łyżka
tymianek – 1 łyżka
ulubione pieczywo



Idealna przekąska zaczyna się od idealnych składników. Łosoś wędzony na zimno doskonale sprawdzi się w tej roli. Kanapki z łososiem będą gotowe w mniej niż 20 minut. To prosty przepis na przekąskę z łososiem, którym ucieszysz gości i w wielkim stylu pokonasz mały głód. Są tak dobre, że w zasadzie nie trzeba nawet być głodnym, żeby zjeść je wszystkie.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Posiekaj wędzonego łososia na drobne kawałki i zmieszaj z chrzanem lub wasabi, śmietaną i majonezem. Ostre i łagodne smaki doskonale się zbalansują, a w efekcie powstanie kremowa pasta rybna.
2. Pastę przypraw do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Podjadanie w trakcie gotowania jest jak najbardziej wskazane, w końcu jakoś trzeba sprawdzić czy wszystko idzie zgodnie z planem. Zanim pasta rybna trafi na pieczywo zastanów się, czy chcesz trochę pochrupać, jeśli tak to zapraszamy do punktu trzeciego. Jeśli masz jednak ochotę na świeży i miękki chleb – przeskocz ten krok i zabieraj się za smarowanie.
3. Ulubione pieczywo pokrój na kromki i podpiecz w piekarniku lub zgrilluj w tosterze. Ich wielkość i poziom wypieczenia zależy tylko od Ciebie. Mówimy to z pełną odpowiedzialnością, bo wiemy, że sukces tej przekąski gwarantuje łosoś wędzony MOWI.
4. Na świeże kromki (albo grzanki) utóż po kilka listków rukoli i posmaruj obficie pastą łososiową. Skrop świeżym sokiem z cytryny i posyp posiekanymi ziołami. Gotowe!

To zdarza się każdemu z nas – szukamy w internecie przepisu na przekąskę. I chcemy, żeby taka przekąska była szybka i łatwa w przygotowaniu, pyszna, zdrowa, a do tego ładnie wyglądała na talerzu. Co na to mówi MOWI? Nic prostszego.



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