

Bułeczka z łososiem

Masz ochotę na pyszne śniadanie na ciepło Nic prostszego. Wystarczy kilka składników, opiekacz do kanapek by śniadanie nabrało zupełnie innego smaku.

🍴 Ilość porcji: 2

🕒 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 bułeczki
- 150g chudego twarogu
- ½ cytryny, sok
- 1 łyżka, poszatkowanych kaparów
- Świeżo zmielony pieprz
- 120g wędzonego łososia
-
-



Wykonanie:

Do miski włóż twaróg, dodaj sok z cytryny i pieprz do smaku.
Wymieszaj i dodaj kapary.
Nagrzewaj opiekacz i połóż na nim bułeczki.
Gdy będą już chrupiące i zarumienione, zdejmij je z opiekacza.
Poczekaj aż trochę ostygną i przetnij je.
Posmaruj kromki twarożkiem z kaparami i obłóż łososiem.