Svadobné karičkové predjedlo

Potrebujeme

- - Karička črievko 4 ks
- - maslo 200 g
- - tvaroh jemný 250 g
- - smotana kyslá 4 PL
- - horčica 1 PL
- - korenie mleté čierne štipka
- - soľ podľa chuti
- - losos údený 200 g
- - uhorky šalátové 2 ks
- - čerstvý rozmarín - 16 vetvičiek

Postup

Z Karičky, tvarohu, masla, kyslej smotany a horčice vyšľaháme jemný krém, ktorý podľa chuti osolíme a okoreníme. Kôpky krému naložíme na dno dezertných tanierikov a pomocou vidličky vytvarujeme venček, naň uložíme plátky údeného lososa, ktoré zvlníme do vejárika. Uhorku prekrojíme napoly, polovice nastrúhame pozdĺžne pomocou škrabky, natrieme karičkovým krémom, stočíme do rolky a pridáme na tanier. Vrch lososového vejárika ozdobíme vetvičkou čerstvého rozmarínu.
Treba len trochu kreativity a predjedlo na svadobnú hostinu máme hotové. Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Edita zo Žiliny
náročnosť:	nízka
čas:	60
porcie:	16
bezlepkový recept:	Áno