

Свежа разядка - Фортисимо – това е лично!

От Светлана Крумова
Пон., 24 Август 2015 11:11



Силната страна на моята фантазия не е кулинарията. Е, без да съм с претенции на chef, камо ли за master, спретнах нещо в кухнята, използвайки стария метод „**разчисти хладилника от ненужното**“.

На пръв поглед странна комбинация,
но пък се оказва вкусна
и затова искам да я споделя с вас.

Идеята ми беше да напълня пипер със сирене, но това никога не ми е допадало, защото когато се нареже пиперът, сиренето често изпада и наставка една **гоненка из софрата**. Затова изчистих пипера и го разполових на две – като лодки. Имах половин зелка, която настъргах, добавих няколко маслинки, нарязани на жулиени.

Смесих пакетчето крема сирене с няколко супени лъжици майонеза и зелето.

Разделих на две – в едната част сложих маслините, а в другата рибата тон. Овкусих с копър и готово. Да ви е сладко.



Нуните съставки:

- Дузина пиперки - капия
- Половин средна зелка
- 1 пакетче крема сирене
- Няколко супени лъжици майонеза
- 10 броя маслини без костилка
- Половин консерва риба тон
- Копър



Свежа разядка - Фортисимо – това е лично!

От Светлана Крумова
Пон., 24 Август 2015 11:11

За fortisimo.eu - Светла Крумова