



Bagietka faszerowana czyli kolorowe mini kanapeczki

Autor: Monika Och

Osób: 3

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Długą bagietkę pokroić na krótsze 2-3 kawałki, odkroić końce i ostrożnie pomagając sobie długim, cienkim nożem do filetowania wykroić, a właściwie wydłubać ze środka większość miąższu pozostawiając prawie samą skórkę dookoła.

Krok 2

Serek przełożyć do miski i dodać pozostałe składniki i przyprawić. Masą napęlić wydrążone bułki upychając nadzienie łyżeczką z obu stron.

Krok 3

Nafaszerowane bułki zawinąć każdą osobno w kawałek folii i odłożyć do lodówki na 2-3 godziny. Schłodzone pokroić nożem na plastry i ułożyć na talerzu.

Krok 4

Farsz można dowolnie modyfikować dodając dowolne składniki i doprawiając wedle swojego gustu. Można też użyć zwykłego sera białego, ale trzeba go wcześniej dobrze zmielić żeby nie miał grudek .

Składniki:

1 bagietka

2 serki śmietankowe kanapkowe

2 łyżki pokrojonych ogórków kiszonych

4 łyżki pokrojonej papryki konserwowej (czerwonej i żółtej)

2 łyżki pokrojonej w kostkę Szynki od dziedzica Hańderek

Sól

Pieprz

Mielona papryka