

Krakersy na słono i na słodko



Składniki

30 szt. - krakersy
0,25 kg - winogrona
zielone
1 szt. - mango
0,5 szt. - rzodkiew
1 szt. - sałata karbowana
1 szt. - cukinia
5 szt. - rzodkiewka
5 szt. - pomidory
koktajlowe
250 dkg - ser twarogowy
1 szczypta - przyprawy:
sól, pieprz

Opis wykonania

Idealne przekąski podawana w letnie upalne dni.

Wytrawne krakersy: serek twarogowy wymieszać z przyprawami typu sol czy pieprz. Tak przygotowanym serkiem posmarować krakersy zamiast masła. Pokroić pomidorki koktajlowe i rzodkiewkę. Położyć na krakersach. Pokrojoną w paski cukinię podsmażyć na oleju. Zwinąć i położyć na krakersach.

Słodkie krakersy: Obrać mango i rzodkiew oraz wraz z winogronem położyć na krakersach.

Podawać na talerzu ozdobionym sałatą oraz jadalnymi kwiatami.