

Bagel s lososem a tvarohem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cibuli nakrájíme na tenké proužky. Salátové listy omyjeme. Mango oloupeme a nakrájíme na kostičky. Nakrájíme kopr a křen nastrouháme. Potom v misce smícháme smetanový sýr s koprem a křenem. Směs rozdělíme na polovinu. Do jedné poloviny této směsi pomalu přiléváme mléko. Okořeníme a přidáme citrónovou šťávu. Potom ho vložíme do malé misky. Zbýlý krémový sýr natřeme na všechny povrchy nakrájených housků. Na housky poklademe brusinky, na malé kostičky nakrájené mango, pažitku, uzeného lososa a rukolu. Zakryjeme vrchním dílem housků. Podáváme s hranolky a sýrovou omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Kopr** - 20 g
- **Citróny** - 50 g
- **Pažitka** - 8 g
- **Křen** - 15 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 50 g
- **Madetka tavený smetanový sýr 200 g** - 400 g
- **Mango** - 150 g
- **Brusinky sušené 100 g** - 40 g
- **Rukola praná** - 20 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 360 g
- **Uzený losos plátky 100 g** - 200 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

