

Lososové chlebíčky

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

160 až 200 g	krémový sýr (např. Duko)
2 lžičky	citronová šťáva
1 lžíce	kopr
1 lžička	slité kapary
12 plátek	bílá vecka (nebo bageta)
180 g	uzený losos
1 ks	malá červená cibule
	kousky citronu na ozdobu
	čerstvý kopr nebo nasekaná pažitka na ozdobu



Postup přípravy

Rozmixujeme sýr, citronovou šťávu, kopr a kapary. Vzniklou směsí potřeme plátky vecky (část pomazánky si přitom ještě necháme) a nahoru položíme plátek lososa. Ozdobíme kolečky červené cibule, do níž nastříkáme zbytek pomazánky. Ozdobíme čerstvým koprem s nasekanou zelenou petrželkou a můžeme servírovat.

Poznámka: Místo čerstvého kopru můžeme mimo sezónu použít i kopr v sladkokyselém nálevu Dle Gusta