



PRZYSMAK ZNAD RENU

Łódki z kiełbasy kminkowej z sałatką warzywną

SKŁAD DRUŻYNY:

kiełbasa kminkowa
kukurydza
papryka czerwona
ogórek konserwowy
szczypiorek
majonez

TAKTYKA:

1. Warzywa kroimy w drobną kostkę, posypujemy szczypiorkiem, następnie mieszamy.
2. Plastry kiełbasy kminkowej smarujemy majonezem.
3. Układamy po tyżce sałatki warzywnej.
4. Następnie plastry spinamy wykałaczkami.

POZIOM TRUDNOŚCI:

🏆 bardzo łatwy

CZAS PRZYGOTOWANIA:

🕒 ok. 20 minut

JOKER ZESPOŁU:

Kiełbasa kminkowa JBB

