

KROMKA Z POLĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ I DIPEM CHRZANOWO- KOPERKOWYM

2 Porcje | Czas przygotowania 15 min

SKŁADNIKI

Kilka plastrów pieczonej polędwiczki wieprzowej

3 ogórki małosolne

4 kromki / chleba razowego

DIP

2 łyżeczki / gęstego jogurtu naturalnego

2 łyżeczki / majonezu

2 łyżeczki / chrzanu

½ pęczka / koperku

1 łyżeczka / soku z cytryny

Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYZRĄDZANIA

Przygotowanie kromek rozpoczynamy od zrobienia dipu. Koperek myjemy i drobno siekamy. W miseczce łączymy po dwie łyżeczki jogurtu naturalnego, majonezu i chrzanu. Następnie dodajemy koperek, sól i pieprz. Całość dokładnie mieszamy.

LISTA ZAKUPÓW

Polędwiczka wieprzowa

Chleb razowy

Ogórki małosolne

Jogurt naturalny

Majonez

Chrzan

Koperek

Cytryna

Każdą z kromek chleba razowego smarujemy dipem chrzanowo-koperkowym. Następnie dodajemy plastry pieczonej polędwiczki wieprzowej. Przepis na pieczoną polędwiczkę wieprzową znajdziesz w kategorii przystawki. Na polędwiczkę układamy ogórki małosolne pokrojone w plastry. Przepis na ogórki małosolne znajduje się w kategorii dodatki.

Tak przygotowane kromki podajemy z ogórkami małosolnymi pokrojonymi w ćwiartki i np. usmażonymi na maśle pieczarkami pokrojonymi w plastry.