# Pikantny przekładaniec serowy

Przepis dodany przez użytkownika Anonim

## Potrawa dobra na bankiety,kateringi,urodziny,itp

Czas przygotowania: 10 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: średnio trudne

**Potrzebne składniki:**
- średniej grubości sera salami - 8 plasterków
- kiełbasy szynkowej lub krakowskiej parzonej - 4 plastry
- świerzego ogórka - 4 plasterki
- pasta pomidorowa - 1 łyżka(i)
- gęsta,kwaśna kremówka - 1 łyżka(i)
- posiekany koperek - 1 łyżka(i)
- pomidor i zielenina do przybrania -

**Etapy przyrządzania:**

1. Pomiędzy plasterki sera wkładamy plasterek wędliny i ogórka,lekko uciskamy,wierzch smarujemy pastą pomidorową,przybieramy dekoracyjnie dyżym kleksem śmietany wymieszanej z koperkiem.

2. Podajemy nie póżniej niż 15 minut po przygotowaniu,na porcjowym talerzyku przybranym cząstkami pomidora i zieleniną.

**Jak podawać?**
15 minut po przygotowaniu na porcjowych udekorowanych talerzykach.