

BUŁKA Z SERKA WIEJSKIEGO Z PASTĄ Z AWOKADO

Składniki na 4 bułki z serka wiejskiego:

- 200 g serka wiejskiego
- 1 jajko
- 150 g mąki
- 1 płaska łyżeczka proszek do pieczenia
- sól
- oregano, kminek, słonecznik (można dodać według własnego uznania i preferencji)

Składniki na przyrządzenie pasty z awokado:

- 1 awokado
- 4 jajka
- 1 pęczek rzodkiewek
- 1 pęczek szczypioru
- 1 łyżka majonezu
- 1 mała łyżeczka musztardy
- sól, pieprz do smaku
- rukola lub roszpunka, kietki rzodkiewki (można dodać na górę naszej kanapki)

Przygotowanie bułek:

Serek wiejski i jajko blendujemy, dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sól i resztę swoich ulubionych dodatków, wszystko mieszamy i formujemy okrągłe bułeczki. Blaszkę do pieczenia wykładamy papierem i układamy na niej uformowane bułki. Tak przygotowane bułki wstawiamy do rozgrzanego piekarnika o temperaturze 200°C i pieczemy 35 minut. Po upieczeniu bułeczki zostawiamy do wystygnięcia.

Przygotowanie pasty z awokado:

Awokado przekrawamy na pół, wyciągamy pestkę i wydrążamy środek, wrzucamy do miski, gniciemy widelcem, jajka gotujemy na twardo, obieramy i kroimy w kostkę. Rzodkiewki i szczypiorek myjemy i również kroimy. Wszystkie składniki wrzucamy do miski dodajemy majonez oraz musztardę i wszystko mieszamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotową pastę nakładamy na przygotowane przekrojone bułeczki. Na wierzch kanapki możemy położyć ulubione dodatki np. rukolę lub roszpukę i kietki rzodkiewki.

ŻYCZĘ SMACZNEGO !!!!

