

Jednohubky s lososem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Uzený losos 10 plátek
- Vejce uvařené natvrdo 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Lučina 1 ks
- Tmavý toustový chléb 9 plátek
- Kopr 1 snítka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Změklé máslo utřeme s přírodní lučinou, podle chuti osolíme a opepříme.

Z toustového tmavého chleba vykrájíme kolečka. Plátky lososa překrájíme na menší kousky, a ty na toustovém chlebu stočíme do kornoutku do těchto košíčků nastříkáme kornoutkem s ozdobnou hubičkou změkklé máslo s lučinou a ozdobíme trochou čerstvého kopru.

Poznámka:

Na 20 kousků