

RYCHLÉ SLANÉ OBČERSTVENÍ

Připravte si:



1

Krémový sýr osolte a dobře promíchejte. Můžete přidat kousek rozetřeného česneku.

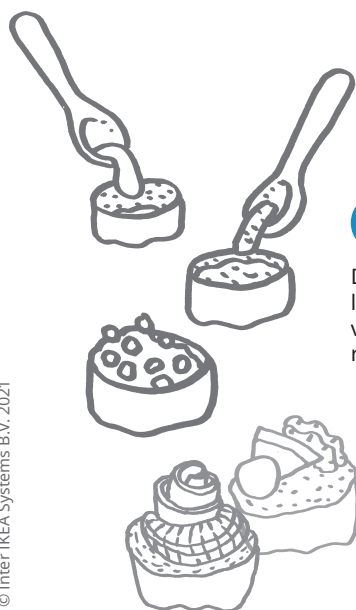
2

Avokádo rozkrojte napůl, vyndejte pecku, vydlabejte a rozmačkejte vidličkou. Mírně osolte, přidejte pár kapek citronu.



3

Do košíčku KRUSTADER dejte napřed lžičku krémového sýra, potom vrstvu avokáda, na vrch nasypejte rajčátko nasekané na kousičky.



TIP na obměnu:
Základ z krémového sýra můžete doplnit šunkou s kuličkou vína nebo mandarinkou, nebo kostkou sýra s vlažským ořechem, olivami, jablkem ...

Vaříme s losem Škudlíkem

SLADKÉ A SLANÉ KOŠÍČKY



Talíř
KRUSTAD

Miska
OFTAST

Gumová špíčka
GUBBRÖRA



JEDNODUCHÝ SLADKÝ DESERT

Připravte si:

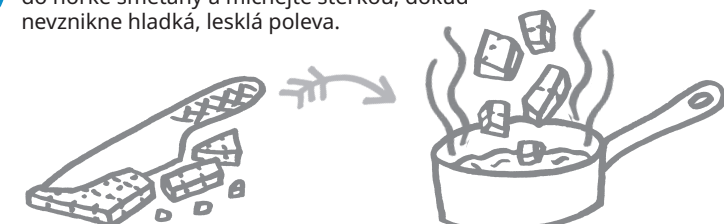


1

Do rendlíku dejte smetanu a cukr, směs přiveďte k varu. Odstavte rendlík z ohně.

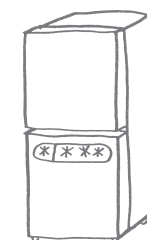
2

Čokoládu nakrájejte na kousky, přidejte do horké smetany a míchejte sěrkou, dokud nevznikne hladká, lesklá poleva.



3

Polevu nalijte do košíčků KRUSTADER, nechte vychladnout a dejte na 20 minut do ledničky.



TIP: košíček můžete ještě ozdobit malinami nebo jahodami. Mňam!

4

Před podáváním je posypejte kakaovým práškem.

