

# Przystawka z ogórka i kawioru

## **Składniki:**

2 ogórki  
serek śmietankowy  
2 łyżeczki migdałów w płatkach  
szczypiorek  
czerwony kawior  
sól



## **Wykonanie:**

We wrzątku zblanszować kilka łyżeczek szczypiorku (włożyć do wrzątku na około 10 sekund). Zahartować w lodowatej wodzie i odsączyć.

Ogórki obrać, pokroić na kawałki wielkości około 3 cm każdy, małą łyżeczką lekko wydrążyć pestki. Każdy kawałek obwiązać zblanszowanymi łyżeczkami szczypiorku.

Migdały posiekać, dodać do serka śmietankowego, dosolić do smaku. Nakładać do wydrążonych ogórków i ustawiać pionowo na półmisku. Każdy ogórek dekorować odrobiną kawioru i ozdobić pozostałymi świeżymi łyżeczkami szczypiorku.