

Krucze babeczki z serkim rzodkiewkowym i łososiem



Składniki

- 250 g mąka (u mnie pół na pół pszenna i krupczatka)
- 2 szt. żółtko
- 150 g margaryna
- 400 g serek naturalny
- 2 garści rzeżucha
- 1 pęczek rzodkiewka
- 2 szczypty do smaku sól i pieprz
- 100 g łosoś wędzony
- 1 puszka groszek
- 1 płaska łyżeczka sól

Sposób przygotowania

Z podanych składników zagnieść kruche ciasto i wykleić nim foremki na babeczki. Piec około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni na złoty kolor. Serek wymieszać z rzeżuchą oraz startymi i odcisniętymi rzodkiewkami. Doprawić do smaku. Plasterki łososia złożyć na trzy i obsmażyć na patelni grillowej, wystudzić i rozdrobnić widelcem. Babeczki przygotować przed podaniem, żeby nie zmiękły. Na kruche ciasto nałożyć serek, na to łososia i groszek.