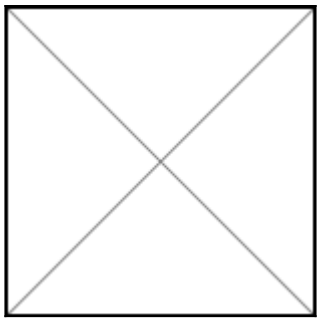

Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Ogórki nadziewane masą z szynki lub cielęciny

Podawać w półmisku, ozdobione kolorowymi warzywami i owocami

Składniki:

- ogórek , 3 szt.
- szynka, 20 dag
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sałata, 1 szt.
- pomidor, 1 szt.
- sos majonezowy, 4 łyżk.
- sos beszamelowy, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

Sporządzić sałatkę, nie rozrzedzać jej, wynieść na zimno, aby stężała. Odłożyć trochę sosu majonezowego przed wymieszaniem sałatki. Ogórki opłukać, obrać, wydrążyć łyżeczką, wnętrze lekko posypać solą. Ogórki nadziać sałatką, upychając dokładnie łyżką i pokrajać ostrym nożem na porcje 3 cm grubości. Mięso zemleć, wymieszać z gęstym sosem beszamelowym, gęstą masą, nałożyć ogórki. Półmisek obłożyć listkami sałaty, ułożyć porcje ogórka przekrojem nawierzch. Półmisek przybrać krążkami pomidora.