

# chrzanowo śmietankowy spread z wędzonego łososia

Pasta ta jest idealnym rozwiązaniem na urozmaicenie codziennych kanapek. Doskonale nadają się do chleba, ale również bardzo efektownie wygląda na krakersach:)

## **Składniki:**

- 270 gram serka śmietankowego (np. Piątnica – Twój Smak Naturalny),
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany,
- 1 łyżka świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- 1 łyżka drobno posiekanego koperku,
- 1,5 łyżeczki tartego chrzanu,
- 1/2 łyżeczki soli,
- 1/4 łyżeczki świeżo mielonego pieprzu,
- 130 gram wędzonego łososia (posiekanego w drobną kostkę).

## **Wykonanie:**

Serek śmietankowy rozetrzeć przy pomocy miksera na kremową puszystą masę, następnie dodać śmietanę, sok z cytryny, chrzan sól i pieprz, ponownie zmiksować. Na końcu dodajemy posiekany koperek i wędzonego łososia, tym razem mieszamy łyżką. Przekładamy do szklanego naczynia i schładzamy w lodówce.

Smacznego!

