

## TEJFÖLÖS BURGONYALEPÉNY LAZACCAL - AVIKO FOOD



### Hozzávalók

- Burgonyalepény 20 db
- hidegen füstölt lazac 0,5 kg
- tejföl 0,2 kg
- kapor 3 csokor 3
- citrom 0,2 kg
- só, bors ízlés szerint

### Tejfölös burgonyalepény lazaccal - Aviko Food Service

Tejfölös burgonyalepény lazaccal - Aviko Food Service Elkészítés A tejfölt sóval és borssal ízesítjük, hozzáadjuk a finomra vágott kaprot. A lazacot vékony szeletekre vágjuk és citromlével meglocsoljuk. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon készre sütjük, minden lángosra ízesített tejfölt és egy szelet lazacot teszünk. Citrommal és kaporral díszítjük.

#### Elkészítés

A tejfölt sóval és borssal ízesítjük, hozzáadjuk a finomra vágott kaprot. A lazacot vékony szeletekre vágjuk és citromlével meglocsoljuk. A burgonyalepényt a csomagoláson jelzett módon készre sütjük, minden lángosra ízesített tejfölt és egy szelet lazacot teszünk. Citrommal és kaporral díszítjük.



**Je kunt zoveel meer (met Aviko)**