

(odc.44) bajgle z wędzonym łososiem

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.44)

trudność: **łatwe**

Składniki

10 świeżych bajgli
400 g twarożku
duża garść szczypiorku
sok z 1-2 cytryn
pieprz
400 g wędzonego łososa w plasterkach
sok z cytryny



Przygotowanie

Pokroić bajgle na krążki. Drobno posiekać szczypiorek. Wymieszać twarożek ze szczypiorkiem (zostawić trochę do dekoracji), doprawić do smaku pieprzem i sokiem z cytryny, dobrze wymieszać. Pokroić łososa w wąskie paski. Posmarować krążki bajgli twarożkiem. Paski łososa zwinąć w różyczki i położyć na twarożku. Posypać szczypiorkiem i skropić sokiem z cytryny.

© Jamie Oliver