

Łódeczki z ogórka – przekąska na imprezę

Takie łódeczki z ogórka to najszybszych i najprostszyc sposob na zrobienie efektownej “przekąski z niczego” □ Wystarczy tylko mieć pomysł na ciekawe złozenie ze sobą składników, które zwykle kładziemy na imprezowym stole w oddzielnych pojemnikach □ Polecam!





Z zimnych przekąsek polecam również efektownie wyglądające kwiatki warzywne albo roladki z tortilli, sówki z wafli ryżowych, jabłka z masłem orzechowym.

Składniki:

- świeży długi ogórek zielony (najlepiej Bio)
- domowa pasta roślinna np. [humus klasyczny](#) lub [pasta z buraczków](#)
- oliwki czarne i zielone (mogą być też winogrona lub pomidorki koktajlowe)
- chipsy (a'la pringles lub tortillove trójkąty)
- szczypiorek, koperek lub natka pietruszki

Dodatkowo:

- drewniane mini wykałaczki

Wykonanie:

Po dokładnym umyciu ogórka, obcinamy jego końcówki z obu stron i kroimy podłużnie na pół. W razie potrzeby można przyciąć każdy kawałek wzdłuż tak, żeby się nie kolebał. Każdą z połówek wydrążamy łyżeczką z pestek, a następnie wypełniamy humusem lub ulubioną pastą roślinną. Następnie, kroimy na niewielkie kawałki.



Na nasze łódeczki układamy chipsa, na to troszkę humusu lub pasty – można zrobić dwukolorowe tzn. humusem wypełnić ogórka, a na chipsie położyć pastę buraczkową – lub odwrotnie ☐ Na wierzchu układamy kilka łodyg szczypiorku lub koperku/natki pietruszki. Na wykałaczkę nabijamy zieloną oliwkę i połówkę czarnej (albo odwrotnie ☐) i wbijamy ją do naszej łódeczki (ostrożnie, żeby chips nie pękł). Gotowe łódeczki układamy na talerzu.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**