



**Hodí sa k pivám z chuťovej  
kategórie  
Sladové s intenzívnou  
chuťou.**



**Ambasádor**  
Corgoň 4-sladový

## Údený losos s kôprovo-smotanovým krémom

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Údený losos plátky, 100 g
- Smotanový syr 25 - 30 % tuku (Lučina, mascarpone), 65 g
- Čerstvý kôpor nakrájaný najemno, 1 polievková lyžica + nepokrájaný (na dekoráciu)
- Čierny ražný chlieb, 50 g

### POSTUP

1. Syr vyložíme z chladničky hodinu pred prípravou, aby sa ľahšie rozotieral. Zamiešame s nakrájaným kôprom.
2. Chlieb nakrájame na malé kocky 2 x 2 cm s výškou 1,5 cm. Na každú kocku dáme 1 čajovú lyžičku kôprového krému.
3. Lososa nakrájame alebo trháme ručne na plátky. Z nich tvarujeme chuťovky.
4. Ozdobíme kôprom, podávame chladené, s napichovadlom alebo na lyžičke.