

CREMAJO

więcej niż majonez

przepisnik 2



tosty z łososiem i wasabi

Śniadanie, obiad, kolacja... Tosty zawsze i wszędzie się sprawdzają, a kiedy towarzyszą im nasze sosy, stają się magiczne.

Do naszych tostów potrzebny nam będzie opiekacz, chleb tostowy, rukola, ser żółty np. cheddar, no i plasterki wędzonego łososia oraz NASZ SOS WASABI, którego **ani przed, ani po otwarciu nie musisz trzymać w lodówce.**

No to zaczynamy. Każdy kawałek pieczywa tostowego smarujemy CREMAJO WASABI, Następnie układamy na jednej z kromek rukolę, ser żółty, łososia i znowu rukolę. Całość przykrywamy drugą kromką, wysmarowaną czym? Oczywiście CREMAJO WASABI!

Reszta należy do opiekacza. W tym czasie, jak umiesz, możesz przygotować jajko w koszulce. Wyobrażasz sobie takie чудо z rozlewającym się żółtkiem po Twoim toście! Jak nie umiesz to, obejrzyj filmik w internetach i spróbuj następnym razem.



**wasabi przyjacielem
nie tylko tosta i sushi jest**