





Koreczki z serem plesniowym i oliwkami

 dorotaR

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [francuska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ser plesniowy - 1 opakowanie
oliwki zielone - 100 g

kapusta - trochę
wykałaczki - kilka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę kroimy na pół i kładziemy na talerzu przeciętą stroną, tak by była statycznie stała. Ser plesniowy (możemy wybrać klasyczny smak albo z ulubionymi dodatkami), kroimy w niewielkie kawałki. Oliwki odsączamy z zalewy (możemy wybrać oliwki bez nadzienia lub nadziewane np papryką) Na wykałaczki nabijamy kawałek sera i oliwkę. Gotowy koreczek wbijamy w kapustę. Powtarzamy tak ze wszystkimi wykałaczkami aż do wykończenia składników.