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 strona, 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 az do wykończenia składników.