LINDA BEN

Jarðaberja og pestó síldarsnittur



Eldunartími

10 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við virkilega góðar snittur með rjómaosti, jarðaberjum, sumarsíld og basil pestó. Þær henta vel til dæmis sem forréttur, í brunchinn eða á veisluborðið.
Þetta eru fljótlegar snittur sem auðvelt er að græja. Ég kaupi blini pönnukökurnar tilbúnar í Krónunni en þær fást örugglega á fleiri stöðum líka. Einnig er ég viss um að þessar pönnukökur komi glimmrandi vel út líka sem svona litlar snittur.
Snitturnar eru einstaklega ljúffengar, sumarlegar og ferskar.

Jarðaberja og pestó síldarsnittur

- Blini pönnukökur
- Rjómaostur
- Jarðaber
- Sumarsíld frá Ora með hvítvíni og jarðaberjum
- Basil pestó

Aðferð:

1. Raðið blini pönnukökum á bakka og smyrjið með rjómaosti.
2. Skerið jarðaberin í sneiðar og raðið ofan á rjómaostinn.
3. Setjið síld ofan á jarðaberin og toppið með basil pestó.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.