

Sernik krewetkowy na spodzie z razowego chleba i masła

Spód:

250 g pokruszonego chleba

100 g miękkiego masła

Chleb i masło należy wymieszać i stworzyć masę do wyłożenia okrągłej formy. Wyłożyć formę masą i odstawić do lodówki.

Masa:

5 płatków żelatyny

400 g serka śmietankowego typu Philadelphia

300 ml gęstej śmietany 34 proc.

poszatkowana czerwona cebula

4 łyżki kawioru

500 g krewetek

2-3 łyżki posiekanego koperku

1-2 łyżki soku z cytryny

sól, pieprz

Żelatynę rozpuścić w wodzie, a ze składników zrobić kremową masę (zmiksować śmietankę, krewetki, serek, dodać resztę składników). Dodać żelatynę i wymieszać delikatnie całość. Masę wyłożyć na spód z razowego chleba i włożyć do lodówki na minimum 5 godzin.

Przed podaniem udekorować raczkami, krewetkami, kawiozem, jajkami i koperkiem.