Ogórki faszerowane twarożkiem

Składniki

- 2 ogórki gruntowe
- 75 g twarogu
- 1 rzodkiewka
- trochę koperku
- trochę szczypiorku
- 1 łyżka jogurtu greckiego
- do smaku sól i pieprz mielony

Sposób przygotowania

Ogórki umyć, osuszyć, nie obierać. Za pomocą mandoliny pociąć na cienkie plastry. Zieleninę i rzodkiewkę opłukać, osączyć i drobno posiekać. Twaróg przełożyć do miski, rozdrobnić widelcem , dodać jogurt, posiekaną zieleninę i rzodkiewkę, wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Na desce ułożyć plastry ogórka, na każdy przy końcu, nakładać po czubatej łyżeczce sera. Delikatnie zwinąć, aby masa nie wyszła bokiem i spinać wykałaczkami po 2 roladki i ułożyć na talerzu.