

## Koprová náplň

- 2 kelímky Lučiny
- 1 kelímek tučné zakysané smetany
- 100 g měkkého másla
- hrst jemně nasekaného kopru
- sůl
- uzený losos na ozdobu

Lučinu, máslo a zakysanou smetanu dejte do misky a ručním šlehačem rozšlehejte na hladký krém. Vmíchejte nasekaný kopr a podle chuti dosolte.

- šunka, jarní cibulka a okurka na ozdobu

Kozí sýr vyšlehejte s lučinou a mascarpone, dokud nevznikne hladký nadýchaný krém. Krém můžete podle chuti dosolit.