

НОВОГОДНИЕ

• РЕЦЕПТЫ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015



Канапе из сыра и ветчины

Ингредиенты:

4 куска пшеничного

хлеба для тостов
без корочек

4 пластиа плавленого

сливочного сыра

200 г ветчины

8 редисок

одинакового размера

1 ст. л. майонеза

1 ст. л. зерненой
горчицы

2 ст. л. зеленого

консервированного
горошка

1 ст. л. оливкового

масла

1. Сбрзнуть хлеб оливковым маслом и обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон до золотистой корочки, немного остудить.

2. Редис вымыть и нарезать половинками.

3. Смешать майонез и горчицу, тонким слоем этого соуса намазать каждый тост.

4. Положить на каждый тост кусочек сыра и ветчину, выдавить формочкой по 4 основы для канапе из каждого куска (если формочек для канапе нет, то можно использовать формочки для печенья или просто разрезать острым ножом на 4 части).

5. Проткнуть шпажкой горошину, затем наколоть половинку редиса.

6. Воткнуть шпажку в основу из теста, ветчины и сыра и выложить канапе на большое плоское блюдо.