

НОВОГОДНИЕ

• РЕЦЕПТЫ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015

ММБ
МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Ингредиенты:

4 куска пшеничного хлеба для тостов без корочек

4 пласта плавленого сливочного сыра

200 г ветчины

8 редисок одинакового размера

1 ст. л. майонеза

1 ст. л. зерновой горчицы

2 ст. л. зеленого консервированного горошка

1 ст. л. оливкового масла

Канане из сыра и ветчины

1. Сбрызнуть 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 канане из каждого куска (если формочек для канане 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 тоста, ветчины и сыра и выложить канане на большое плоское блюдо.