Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook | ВКонтакте: vk.com/opencook

Закуска с салом

19 апреля 2012 17:32 · https://open-cook.ru/recipes/zakuska-s-salom



Если к вам пришли голодные гости, а обед,ужин,гусь еще не готовы, то эта закуска самое то. Или дополнить яичницу для внезапных гостей. Не спорю, это не самая здоровая закуска, зато очень вкусная. Мы делали ее для затравки под коньячок для гостей.

Есть у меня одна привычка, всегда держать в морозильной камере кусок сала соленого. На всякий случай. Иногда выручает.

Я вам даю идею, а вот сколько делать, зависит от вас, количества едоков и их аппетита.

Нужно:

- Ржаной хлеб
- Сало
- Укроп
- Чеснок 2-3 зубчика

Нужно нарезать ломтики хлеба на 4 части:



Далее 2 варианта развития событий:

- обжариваете кусочки хлеба на сухой сковроде до приятного вам состояния
- подсушиваете слегка кусочки хлеба в духовке



Мы любим поподжаристее:



А теперь разрезаем зубчик чеснока поперек и натираем наши гренки (на этом этапе уже можно вынуть сало из холодильника):



Раскладываем на блюдо гренки, положив на каждую чуть-чуть укропа:



Тонко нарезаем сало и выкладываем на гренки, украшаем укропом:



Закуска будет вкуснее, если постоит минут 15 перед употреблением.

Приятного аппетита!