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

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

Бутерброды к пиву

25 мая 2012 13:14 · https://open-cook.ru/recipes/buterbrody-k-pivu



И снова пятница, друзья! Сегодня у нас быстрые бутерброды с мясом и базиликовым маслом))

На 2 бутерброда нам нужно:

- 2 ломтика ржаного хлеба
- 1 ст.л. сливочного масло (оно должно быть мягким комнатной температуры)
- 4 листика базилика (у меня был фиолетовый)
- 1 зубчик чеснока
- 50 гр сыра
- 200 гр куриного филе

- растительное масло для жарки мяса

Филе нарезаем поперек ломтиками и обжариваем на раскаленной сковороде, только чтобы мясо было готово, золотистая корочка нам не особо нужна:



Сыр натираем на мелкой терке:



Масло смешиваем с базиликом (мелко рубленым) и чесноком (натертым на мелкой терке):



Растираем вилкой и получаем вот такую красоту:



Намазываем ломтики хлеба маслом и укладываем на них мясо:



Посыпаем сыром:



Ставим в разогретую до 200 градусов духовку на 3-4 минуты:



Приятной вам пятницы!


open-cook.ru
Открытая кухня Анны Нечаевой