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

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

Закусочные бутербродики

15 июня 2012 17:41 · https://open-cook.ru/recipes/zakusochnye-buterbrodiki



Эх, какая короткая рабочая неделя нынче была. Готовы к очередной пятничной вкусняшке?

Данные бутерброды потребуют полета вашей фантазии. Сегодня пятница, а значит, можете расслабиться и даже немножко похулиганить.

Вот примерный перечень используемых продуктов для 2-х порций (основа – самое главное, а вот верхний слой на любой вкус):

- 2 ломтика тостового или другого пшеничного хлеба
- 1,5 ст.л. творожного сыра (я использовала творожный сливочный сыр Hochland)

- 2-3 пера зеленого лука
- 2 зубчика чеснока

Для верхнего слоя:

- 1 редиска
- 1/4 огурца
- 2 дольки помидорки

Можно использовать все, что вашей душе угодно!

Ломтики хлеба обрезаем с 4-х сторон от корочек и каждый нарезаем на 4 квадратика. Отправляем в духовку, разогретую до 190 градусов, на 4-5 минут, чтобы они получились вот такими:



1,5 ст.л. сыра выкладываем на тарелку или в миску:



Чеснок натираем на мелкой терке, лук мелко режем, смешиваем их с сыром:



Намазываем нашу смесь на тосты:



Получаем вот такую аппетитную штучку:



Теперь подготавливаем овощи: моем, чистим и нарезаем так, как хотим. Я огурец и редиску порезала тонкими ломтиками, а от помидорки отрезала 2 тонких дольки:



Все это присаливаем:



Украшать эти бутерброды довольно весело.
На наш тост можно просто положить ломтик редиски или дольку помидорки:



А можно взять половинку огурца и тонким слоем снять полтора оборота мякоти и вот так завернуть (как-нибудь покажу на видео как это делается):



Так же можно сделать редиску:



Или уложить вот так:



Еще можно сделать надрез в огуречном ломтике и вставить в него пару кончиков перьев зеленого лука:



На тост с сыром можно положить ломтик огурца, а на него половинку черешни:



Можно сделать в ломтиках огурца и редиски надрезы до середины и вставить их друг в друга:



Выкладываем их на блюдо и наслаждаемся приятным островатым и в тоже время нежным вкусом этих бутербродов:




open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Приятного аппетита!

