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

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

Сырная масса для бутербродов

14 декабря 2013 13:03 · https://open-cook.ru/recipes/syrnaya-massa-dlya-buterbrodov



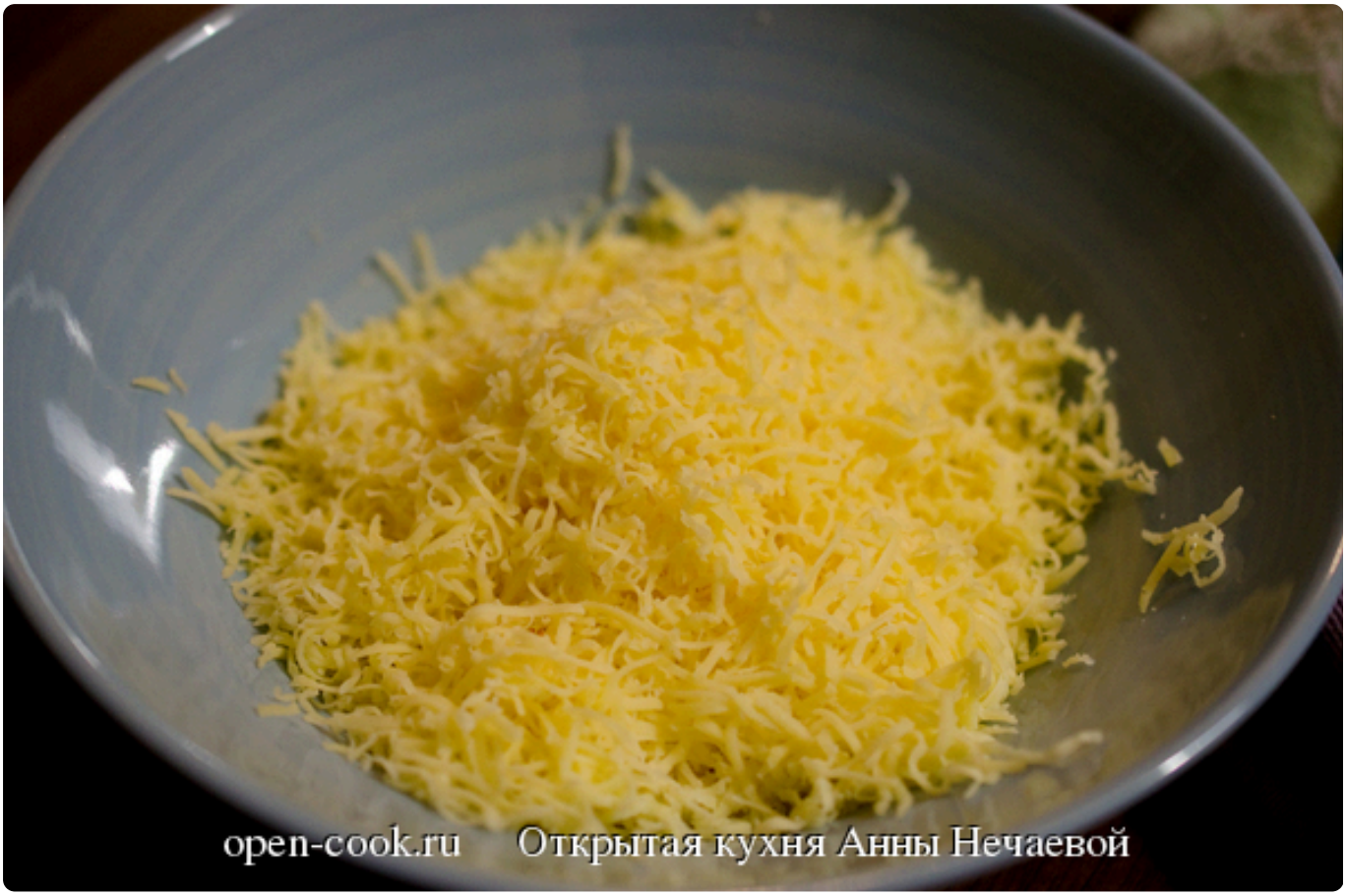
Какой же праздник или посиделки обходятся без бутербродов? И в **“Книге о вкусной и здоровой пище”** я нашла рецепт сырной массы для них. Ее можно просто намазать на бутерброд и уложить сверху любой любимый продукт, а можно сделать гренки из мини-багета, выложить на них кнели из этой сырной массы и сбоку разместить кусочек тунца, например, или жареного мяса, или красной рыбы, да чего угодно :) И получится красивая маленькая закуска. Ну мне, по крайне мере, нравится.

На миску, объемом 200 мл или 15 бутербродов понадобилось:

- 100 гр твердого сыра
- 1 желток сваренного вкрутую яйца

- 50 гр сливочного масла комнатной температуры
- 1/2 ч.л. горчицы

Сыр натереть на мелкой терке.



Хорошо растереть его с маслом, горчицей и желтком.



Должна получиться пышная масса без комков, которую можно использовать по всей широте своей фантазии.



Или сделать маленькие бутерброды для домашнего фуршета, как говорят “заморить червячка”.

Мини-багет нарезать тонкими ломтиками под углом и обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета.



С помощью чайных ложек сделать кнели и выложить их на гренки.



С боку уложить по маленькому кусочку тунца, мяса жареного или вареного, красной рыбы, овощей, всего чего угодно, что по вашему мнению сочетается с этой сырной массой. Украсить зеленью.



Приятного аппетита!

