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

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

Канапе с икрой

27 января 2015 13:52 · https://open-cook.ru/recipes/kanape-s-ikroj



Совершенно внезапно на новогоднем столе у нас оказались канапе с икрой. Мы их не планировали, так что все получилось спонтанно. Делаются просто и быстро, а выглядят красиво. Смысл этого поста не в рецепте, а в идее, которую читатели нашего Инстаграм уже взяли на заметку. Можно ведь просто намазать сливочное масло на хлеб, а можно потратить 5 минут времени и сделать красивые розочки из масла. К тому же их можно сделать заранее и отправить в морозильную камеру за несколько дней до торжества.

Нужно:

- 50-100 гр мягкого сливочного масла (комнатной температуры), количество масла зависит от количества канапе и размера розочек, которые вы будете делать. 100 гр масла нам хватило на 30 канапе.
- кондитерский мешок или пакет (например, канцелярский файл)
- кондитерская насадка для цветочков
- крекеры или хлеб (можно нарезать багет, например, или с помощью вырубок для печенья вырезать разные формы из хлеба)
- икра красная
- веточка укропа
- лимон (его нужно совсем чуть-чуть)

Снять для вас процесс отсадки розочек из масла не получилось, поэтому попытаюсь рассказать на словах. Вам нужно вставить насадку в мешок или файл, выложить в него мягкое сливочное масло, отрезать кончик. Сначала чуть выдавить в центр и, не отнимая мешка, дальше по кругу выдавить масло. Получится розочка. По идее можно любую насадку использовать.

Выложить икру на масло, украсить маленьким кусочком укропа (малюсеньким листиком) и маленьким кусочком тонкого кружочка лимона.

Канапе на крекерах.





Канапе на хлебных кружочках.



Приятного аппетита!

