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

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

Бутерброды с лососем

14 ноября 2015 15:25 · https://open-cook.ru/recipes/buterbrody-s-lososem-1



Как-то утром обнаружилось отсутствие молока в холодильнике, а бежать за ним было лень. Так появились эти мега вкусные бутерброды с **лососем** слабой соли (сами солили в день рождения Ильи Николаевича днем раньше). Делаются на раз-два, получаются ооочень вкусными. А уж красивые какие и солнечные! Мы то употребляли их на завтрак, но их так же можно подать в любое другое время, и на праздничный стол, и в качестве семейного перекуса.

На 2 бутерброда:

- 2 ломтика хлеба (вы можете взять то, что любите или то, что есть дома: пару булочек, например, ржаной хлеб, цельнозерновой хлеб и т.д., я вырезала из двух ломтиков обычной буханки белого хлеба два больших круга)
- 2 тонких ломтика сливочного масла
- 1 горсть микс салата
- 4 тонких ломтика **лосося** слабой соли
- 1 яйцо, сваренное вкрутую
- 1 перо зеленого лука (или веточка укропа/петрушки)

Ломтики хлеба поджарить на сухой сковороде. На каждый положить по тонкому кусочку сливочного масла или просто смазать их этим маслом слегка.



Выложить на каждый ломтик хлеба листья микс салата.



Сверху разместить по два ломтика *лосося*.



Яйцо нарезать вдоль на 2-4 части, перо зеленого лука измельчить.



На каждый бутерброд уложить по 1-2 кусочку яйца, посыпать измельченный луком.



Если в доме имеется ароматное оливковое масло, можно добавить по паре капель на бутерброд. Или посолить, если не хватает соли.



Вот так легко, просто и быстро получаются отличные бутерброды с *лососем*!



Приятного аппетита!