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

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

Закуска с сулугуни

28 февраля 2017 14:14 · https://open-cook.ru/recipes/zakuska-s-suluguni



Эту миленькую закуску я готовила для праздничного новогоднего стола. Делать ее легко и быстро. Отлично подойдет как для праздничного угощения, так и для семейного обеда. Можно просто подать к вину.

Я, конечно, дам количество использованных продуктов, но здесь все просто. Берете готовое слоеное бездрожжевое тесто, нарезаете небольшими квадратиками или прямоугольниками и запекаете до светло золотистого цвета. Затем кладете сверху по кусочку сулугуни и печете еще до расплавления сыра. А уже потом украшаете чем хотите, хоть вареньем, хоть тапенадой, хоть паштетом, здесь ваша фантазия не ограничена.

Итак, на 8 штук нужно:

- половина одного листа готового слоеного бездрожжевого теста
- примерно 100 гр сулугуни
- 8 чайных ложек вкусной добавки (варенья, какой-нибудь пасты или паштета)

Половину теста разрезать на 8 частей. Сами вот эти кусочки теста можно сделать еще меньше, если хотите, чтобы они были буквально на один укус как канапе. Их можно сделать прямоугольными, квадратным, круглыми, да хоть треугольными. Размер и вид на вкус не повлияют.

Переложить кусочки теста на противень, застеленный пекарской бумагой и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов. Готовить до светло-золотистого цвета, это примерно 10 минут.

Сулугуни разрезать на 8 частей и разложить сверху на запеченные кусочки теста. Сыра можно использовать как меньше, так и больше, как вам больше нравится. Вернуть закуску в духовку еще на 2-3 минуты, ну или пока сыр не расплавится. Если верхушки слишком пышные, их можно чуть примять, все равно это место будет под сыром.



Готовые слойки снять с противня и переложить на тарелку или блюдо.



На каждую слойку с сыром выложить по чайной ложке топпинга. У меня был брусничный густой соус с коньяком и паста из маслин (измельчить в блендере с чуточкой оливкового масла, солью, перцем и парой капель лимонного сока). Несладкие слойки можно украсить измельченной зеленью. Так же можно использовать, например, кусочки слабосоленого лосося, грибную икру или даже форшмак.



Подавать лучше горячими, но и в холодном виде они очень вкусные!



Решила все-таки остановиться подробнее на брусничном соусе, хорошо что хоть одна фотография нашлась, так как снимать его пошагово в новогоднюю ночь не было ни времени, ни сил.

Полстакана замороженной брусники я сложила в ковшик и на сильном огне довела до кипения. Добавила 2 столовых ложки сахара и столовую ложку коньяка. Помешивая, варила до тех пор пока соус не загустел.

Еще можно добавить немного апельсиновой цедры.



Приятного аппетита!

Другие рецепты с сыром сулугуни:

Слойки с сулугуни

Бедро индейки с сулугуни

Мегрельские хачапури

Комментарии: 1

 **Илья** # 18:38 8.03.2017

🌷🌹👌очень здорово!
