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

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

Закуска с тунцом

20 декабря 2017 15:33 · https://open-cook.ru/recipes/zakuska-s-tuntsom



Закуска для праздничного стола в этом году получилась у нас очень вкусная! К тому же подходит под правильное питание, не оставит тяжести на желудке, подарит чудесный вкус. Легкая и быстрая в приготовлении :) Масса плюсов!

Сразу извиняюсь за отсутствие фотографии с праздничного стола, закуска была слишком притягательной, а компания приятной, так что я просто забыла ее успеть сфотографировать.

Приготовить такую закуску для застолья не составит труда даже человеку, далекому от кулинарии!

Получится примерно 15-20 штук, в зависимости от размера яблок и гренок. Пропорции вы можете менять по своему желанию, вдруг, вам захочется добавить больше сушеных ягод или сделать тосты потолще. Я использовала обычную буханку дарницкого, но также отлично получится с бородинским, да и с любым другим видом ржаного хлеба. Вы можете взять тунец в масле вместо тунца в собственном соку, но без приправ и соусов. Только натуральный тунец. Я брала маленькие яблоки, чтобы приготовить закуску небольшого размера, но вы можете сделать под себя и свои предпочтения по размерам. Заправить можно любым из вариантов, указанных в ингредиентах или не заправлять ничем.

Ингредиенты:

- 1/2 буханки ржаного хлеба
- 1 банка тунца в собственном соку (у меня была банка с весом тунца 180 гр)
- 100 гр сушеной клюквы или брусники
- 3 маленьких яблока
- соль
- 1/2 ч.л. оливкового масла или майонеза, или сметаны, или йогурта

Приготовление.

Достать тунец из банки и положить его в сито, дать стечь соку. Излишки масла, если берете тунец в масле, тоже можно слить. Размять большие кусочки.



Добавить сушеную ягоду и заправку, посолить по вкусу, перемешать.



Хлеб нарезать тонкими ломтиками, обрезать корочки и разрезать пополам. Можно сделать закуску на пару укусов, уменьшив размеры ломтиков. Обжарить их на сухой сковороде до румяной корочки с обеих сторон.



Яблоки помыть, нарезать поперек ломтиками в 2-3 мм или около того. Толщина яблочных ломтиков зависит от вашего желания. Вырезать серединку. Я это делала маленькой формочкой для печенья, но не обязательно так заморачиваться, под тунцом этих дырок будет не видно, так что смело вырезайте ножом.



Выложить на яблоки тунец с ягодами, примерно по 1 чайной ложке на порцию.



Можете украсить закуску зеленью, если хотите. Мне она показалась лишней, потому делать этого не стала. На фотографии ниже частично видно закуску на праздничном столе.



А это я пыталась отснять ее на следующий день, но второпях. Кстати, тунец с ягодами прекрасно продержится денек в холодильнике.



Приятного аппетита!