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

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

3 рецепта тартинок на праздничный стол.

24 декабря 2020 14:54 · https://open-cook.ru/recipes/3-retsepta-tartinok-na-prazdnichnyj-stol



Тартинки это небольшие бутерброды. Здесь у меня, конечно, не классические варианты, но очень вкусные. Готовятся быстро, стоят недорого, выглядят красиво. На репетицию нового года в деревне у родителей в выходные мы с мамой делали вот такие тартинки. Состав простой, все продукты были куплены в ближайших магазинах, кроме сыра, его покупала в магазине местного производителя. Отлично готовятся под приятную беседу или хорошую передачу по тв.

Тартинки N1



- белый хлеб (любой)
- соус песто
- помидоры (тартинки с разными помидорами будут лучше смотреться, я брала жёлтую помидорку и коричневую)
- сыр пармезан (у нас от местного производителя), но можно заменить любым другим любимым сыром
- свежий базилик

Багет просто нарезать поперёк, ломтики батона или буханки нарезать на 3-4 части. Можно оставить как есть или подсушить на сковороде до красивой корочки, но мой пап поджарил их на мангале.



Намазать на кусочки хлеба соус песто, сверху положить ломтики помидорок, сыр, украсть листьями базилика.

Тартинки N2



- белый хлеб
- творожный сыр
- перец сладкий (я брала двух цветов)
- сыр любой любимый (я брала монтазио от местного производителя)
- маслины без косточек
- зелень для украшения (укроп или петрушка).

Ломтики хлеба нарезать небольшими кусочками, багет просто нарезать поперёк. Можно подсушить на сухой сковороде, а можно оставить так.

Намазать на хлеб творожный сыр, выложить перец, надрезанный соломкой (или кубиком, как пожелаете), добавить тонкие кусочки другого сыра и маслины. Украсить зеленью.

Тартинки N3



- чёрный хлеб
- сыр бурата или творожный
- ветчина тонкими ломтиками
- вяленые помидоры
- базилик или петрушка

Ломтики обычной буханки чёрного хлеба нарезать на 4 части, другой на 3-4 кусочка. Аккуратно выложить на хлеб буррату (разрезать мешочек и ложкой вынуть сыр) или намазать творожный сыр.

Выложить тонкие ломтики ветчины, сложенные в 2-3 раза, а на них вяленые помидоры. Украсить зеленью.