

## Праздничная закуска

Автор: Мухаббат

03.01.2012 11:17 - Обновлено 05.01.2012 11:31

---



*Эта нарядная, эффектная и очень вкусная закуска украсит любой стол! Сочетание ингредиентов прямо-таки волшебное! Это стоит попробовать!!!*

## **Праздничная закуска**

Автор: Мухаббат

03.01.2012 11:17 - Обновлено 05.01.2012 11:31

---

### **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

*на 7 штук:*

**7 кусочков чёрного хлеба**

**7 ч.л. творожного сыра (у меня «Альметте»)**

**7 перепелиных яиц**

**7 тонких ломтиков любой красной, слабосолёной рыбы**

**икра красная**

**веточки зелени (для украшения)**

### **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:**

## Праздничная закуска

Автор: Мухаббат

03.01.2012 11:17 - Обновлено 05.01.2012 11:31

---

Перепелиные яйца отварить в течение 3-4 минут. Выложить в холодную воду, затем аккуратно очистить от скорлупы. На верхушке каждого яйца тонким, острым ножом сделать маленькие отверстия.

Чёрный хлеб нарезать тонкими ломтиками, вырезать мякиш при помощи фигурки для печенья. На каждый вырезанный кусочек выложить творожный сыр, слегка утрамбовать. Каждое яйцо обернуть у основания тонким ломтиком красной рыбы.

Поставить на каждый кусочек, смазанный сыром, по одному яйцу. Сверху каждого яйца в отверстие «вставить» по икринке. По желанию выложить икру на хлеб по краю яйца. Украсить веточками зелени.

{comments on}