Свекла с творожным сыром на тосте

Автор: Мухаббат
21.11.2011 09:54 - Обновлено 21.11.2011 10:36



Очень простая, но с изысканным вкусом закуска. Свекла в сочетании со сливочным творожным сыром превращает закуску в нечто потрясающее. Попробуйте!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции

2 кусочка хлеба

1 небольшая свекла

100 гр. сливочного творожного сыра "Альметте"

1 ч.л. светлого бальзамического уксуса

1 ч.л. оливкового масла

соль

1 зубчик чеснока

0,5 ч.л. сухого молотого кориандра

веточки зелени (для украшения)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свеклу отварить до готовности. Остудить и очистить от кожуры. Натереть на крупной терке. Посолить, добавить измельченный чеснок, бальзамический уксус и оливковое масло. Хорошо перемешать, дать настояться 5-10 минут.

Из хлеба вырезать кулинарным кольцом два круга. Поджарить в тостере, либо на сухой сковороде.

На сервировочную тарелку поставить кулинарное кольцо, выложить вовнутрь кусочек хлеба, следом свеклу, утрамбовать ложкой, сверху выложить сыр, разровнять. Снять кулинарное кольцо, украсить веточкой зелени.

{jcomments on}