

Полосатый бутерброд

Автор: Мухаббат
03.08.2012 07:56 -



Несложный, но оригинальный бутерброд придётся по вкусу и Вам, и вашим деткам. Минимум усилий, максимум удовольствия!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Полосатый бутерброд

Автор: Мухаббат
03.08.2012 07:56 -

4 кусочка хлеба для тостов

2 ст.л. сливочного плавленого сыра (типа «Виола»)

5 веточек укропа

2 ст.л. творожного сыра (типа «Альметте»)

мякоть половинки помидора

1 яйцо

1 с.л. майонеза

веточка зелени для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Полосатый бутерброд

Автор: Мухаббат
03.08.2012 07:56 -

Яйцо отварить вкрутую, остудить и очистить. Натереть на мелкой тёрке.

Укроп вымыть, удалить грубые стебли и мелко нарезать.

У помидора сделать крестообразный надрез, опустить в кипящую воду на 30 секунд, затем опустить в холодную воду. Очистить кожицу. Разрезать напополам, удалить семена и сок, мякоть нарезать мелким кубиком.

Отдельно смешать плавленый сыр с укропом. Также отдельно смешать творожный сыр с помидором и яйцо смешать с майонезом. *Ничего подсаливать не надо, поскольку и сыры, и майонез солонуваты.*

Полосатый бутерброд

Автор: Мухаббат
03.08.2012 07:56 -

У хлеба для тостов срезать корки. На один кусочек намазать плавленый сыр с укропом, сверху положить кусочек хлеба, слегка прижать, выложить яйцо с майонезом, следом еще один кусочек хлеба, снова слегка прижать, затем еще один кусочек хлеба смазать творожным сыром с яйцом и сверху последний кусочек хлеба. Можно перед подачей поставить бутерброд в холодильник на некоторое время. Разрезать бутерброд по диагонали напополам. *Украсить веточкой зелени.*

{comments on}