

Закуска "Божья коровка"



Что нужно:

- французская булка - 1 шт;
- плавленый сыр - 200 г;
- лосось (подкопчённый) - 200 г;
- помидоры (одинакового размера и не крупные) - 4 шт;
- маслины (без косточек) - 1 баночка;
- петрушка - 1 пучок.

Время приготовления: 20 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем булку ломтиками, примерно в 1,5 см.
3. Смазываем плавленым сыром, отложив пол чайной ложки в сторону.
4. Сверху укладываем ломтик рыбы, а с другого конца веточку петрушки.
5. Нарезаем помидоры, и получившиеся помидорные шапочки укладываем на рыбу.
6. Маслины нарезаем пополам, затем ещё раз пополам и укладываем у основания помидора. Глазки делаем с помощью отложенного ранее плавленого сыра.
7. Пятнышки божьих коровок делаем с помощью тонко нарезанных на кружочки маслин.