Закуска "Лунная"

Что нужно:

- свекла (крупная) - 1 шт;
- голландский сыр - 200 г;
- солёный огурец - 1 шт;
- чеснок - 4 зубчика;
- майонез - 4 ст. л.;
- петрушка - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Варим очищенную свеклу на слабом огне 50 минут (в подсоленной воде), затем заливаем холодной водой и даём постоять 10 минут;
2. Нарезаем свеклу кружочками (толщиной в 0,5 см);
3. Нарезаем сыр квадратными ломтиками (толщиной так же 0,5 см, а размером соответствующим кружочками свеклы);
4. Смешиваем мелко нарезанный солёный огурец, истолчённый чеснок, мелко порубленную петрушку, майонез, солим и перчим;
5. На ломтик сыра выкладываем кружочек свеклы, затем нашу получившуюся начинку и получившуюся заготовку разрезаем по диагонали;
6. Выкладываем красиво на блюдо.