Закуска "Лунная"



Что нужно:

- свекла (крупная) - 1 шт;
- твёрдый сыр - 200 г;
- солёный огурец - 1 шт (если мелкие 2 шт.);
- чеснок - 4 зубчика;
- майонез - 2 ст. л.;
- петрушка - 1 маленький пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

...

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Отвариваем почищенную свеклу целиком в подсоленной воде 30-40 минут.
3. Слегка остужаем и нарезаем кружочками (толщиной чуть меньше 1 см).
4. Сыр нарезаем квадратиками, примерно такой же толщины, как и свекла.
5. Смешиваем истолчённый чеснок, мелко нарезанный огурец, мелко порубленную зелень, майонез, солим и перчим.
6. Выкладываем на сыр кружочек свеклы и разрезаем по диагонали (у нас получаются два треугольничка).
7. Сверху раскладываем чесночную начинку. Выкладываем на тарелочке по кругу (или как вам нравится) и приятного аппетита!