

Бутерброд «Осенний» - оригинальное красивое блюдо, которое приятно удивит ваших гостей!



Ингредиенты:

Для приготовления данного рецепта вам потребуется: хлеб нарезной, паштет (можно использовать печень трески), 1 ломтик твердого сыра, 1 ломтик колбасы вареной, свежие помидор и огурец, перец сладкий, зелень петрушки и укропа, по желанию – оливки и маслины. Время приготовления составляет 1 час.



Пошаговое приготовление:

1. Кусочек хлеба намажьте паштетом.



2. Сверху положите ломтик твердого сыра.



3. Из колбасы вырежьте полукруг в форме листочка.



4. Уложите колбасу над сыром.



5. Из огурца также вырежьте «листочек».



6. Уложите огурчик на колбасу. Отрежьте от петрушки стебелек и приставьте его к огурчику. Тоже самое можно проделать с помидором и перцем.



7. Для центрального бутерброда вырежьте круглый кусок хлеба, сыра и колбасы.



8. Установите на центральный бутерброд разрезанные пополам яйца, под ними – веточки укропа, а сверху – срезанные макушки помидора. Майонезом нарисуйте белые пятна. Это будут «мухоморы на полянке».



С нетерпением жду ваших комментариев! Спасибо вам за посещение нашего кулинарного сайта!
