

detkityumen.ru

ОРИГИНАЛЬНАЯ ЗАКУСКА.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Сливочное масло растопленное 2 ст./л.

Багет мини 1 шт.

Красная рыба 100 гр.

Огурец свежий 0,5 шт.

Маринованный огурец (корнишон) 2 шт.

Лимон 0,5 шт. лимона для украшения.

Лук репчатый (маленькая головка) 1 шт.

Укроп для украшения.

ИНГРЕДИЕНТЫ для ГОРЧИЧНОГО КРЕМА:

Сметана (20-25%) 1 ст./л.

Дижонская горчица 3 ч./л.

Приготовление:

Многие уже задумываются о новогоднем меню. Закуски - требуют особого внимания, они всегда присутствуют на праздничном столе и всегда съедаются в первую очередь! Лучшими считаются те, которые быстро и легко приготовить и которые выглядят привлекательно. При этом ингредиенты должны быть достаточно простыми и доступными. #красная рыба отлично подходит для приготовления закусок, поскольку она красива, вкусна и очень полезна.

Сегодня приготовим #бутерброды с лососем и соусом на основе самой популярной дижонской горчицы, которая отличается приятным сладковато-острым вкусом и пряным ароматом.

Для приготовления закуски сначала необходимо нарезать багет на ломтики, смазать их растопленным сливочным маслом с обеих сторон, выложить на большой противень и отправить в разогретую до 200 градусов

духовку. Выпекать до золотистого цвета и хрустящей корочки, после чего вынуть и дать полностью остыть.

После этого #лосось порезать на небольшие кусочки и обжарить их на сковороде, чтобы они подрумянились, но при этом внутри оставались сочными. Выложить на блюдо и остудить.

В это время можно сделать горчичный соус, для этого соединить сметану и горчицу в небольшой миске и все перемешать до однородного состояния.

Далее необходимо разложить ломтики багета и огурца на большом сервировочном блюде. Сверху выложить горчичный крем, порезанные вдоль корнишоны и кусочки лосося. Сверху украсить кольцами лука и укропом, приправить молотым черным перцем, сбрызнуть лимонным соком и подавать на стол с дольками лимона.

Ещё больше рецептов на канале YouTube **От яйца До яблок**.

21.12.2019

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/638/