Канапе «Селедка под шубой» на черном хлебе

Сергей · 16.02.2024



Время готовки

20 минут

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

Канапе "Селедка под шубой" на черном хлебе предлагает множество полезных свойств и вкусовые удовольствия. В его составе - белки от селедки, богатой белком и микроэлементами, а также здоровые жиры и витамины от масла и ингредиентов для шубы. Черный хлеб приносит в дополнение к нему волоксин и другие полезные вещества. Вкус селедки в сочетании с ароматной шубой создает гармоничное и привлекательное явление для завтрака или обеда.

Ингредиенты

- хлеб ржаной - 133 ⅓ г
- свекла - ⅔ шт.
- сельдь - 133 ⅓ г
- майонез - по вкусу
- соль - по вкусу
- укроп - по вкусу

Способ приготовления

1. Отварите или запеките свеклу. Натрите на мелкой терке, посолите и заправьте небольшим количеством майонеза. У вас получится яркая намазка на хлеб.
2. Из тонко нарезанных кусочков черного хлеба с помощью фигурной формы для печенья вырежьте звездочки. Поджарьте их на сухой сковороде.
3. Выложите на хлеб немного подготовленной свеклы. Накройте второй «звездочкой» и положите сверху кусочек селедки.
4. Закрепите канапе нарядной шпажкой и украсьте свежим укропом.