

## Закуска «Сырные «капельки» из двух видов сыра

### Ингредиенты

- Сыр - 3 слайса
- Сливочный сыр - 100 г
- Вяленые томаты - 1 ст.л
- Петрушка - 4 веточки
- Грецкие орехи - 1 горсть
- Лимон - 0.5 ч.л сок
- Оливковое масло - 2 ст.л
- Соль -
- Черный перец -



Рейтинг блюда: 2.5/5

### Процесс приготовления

1

Петрушку вымыть-высушить, нарезать. Орехи порубить ножом.  
Смешать лимонный сок, орехи, петрушку, оливковое масло.  
Посолить, поперчить.

2

Сливочный сыр смешать с вялеными томатами. Добавить по вкусу соль и свежемолотый черный перец. Сырную массу выложить в кондитерский мешок.

**3**

Каждый ломтик сыра разрезать на 4 полоски шириной 2 см, длиной 10 см.

Сложить каждую полоску в форме капельки, с помощью кондитерского мешка заполнить сливочным сыром с вялеными помидорами.

**4**

Сверху выложить ореховую смесь.

Приятного вам аппетита :)