

Сырные корзиночки с салатом

Ингредиенты

- Сыр - 150 г твердого
- Сыр - 150 г для начинки
- Яйцо - 3 шт.
- Крабовое мясо - 200 г или пачка крабовых палочек
- Огурец - 1 шт.
- Соль - по вкусу
- Черный перец - по вкусу
- Майонез - по вкусу
- Салатные листья - для украшения



Рейтинг блюда: 3/5

Процесс приготовления

1

Разогреть сковородку. Выложить натертый сыр тонким слоем в виде круга диаметром 6 см. Обжарить с двух сторон до золотистого цвета. Горячим выложить на перевернутый бокал, придать форму чаши. Должно получится 6-7 штук.

2

Делаем начинку - салат: на мелкой тёрке натереть сыр, яйца, крабовые палочки, огурец. Посолить, поперчить. Добавить майонез (лучше из перепелиных яиц или домашнего приготовления). Перемешать.

3

Положить салатик в сырныe чашечки. Украсить огурчиком и листьями салата.

Приятного вам аппетита :)