

## Бублики с рыбой и зеленью

### Ингредиенты

- Бублики - 2 шт с маком
- Щавель - горсть (40 г)
- Яблоко - 1 шт кисло-сладкое
- Яйцо - 2 шт, сваренные вкрутую
- Палтус - 150 г слабосоленый (или сиг)
- Горчица - 3 ст.л. неострая сладкая (например, французская)
- Салатные листья - небольшая горсть (свекольная ботва, руккола, шпинат, латук)
- Репчатый лук - 1 ст.л. хрустящий жареный (по желанию)



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Бублики разрежьте горизонтально пополам. Выложите на пергамент срезом вверх и подсушивайте в разогретой до 200 С духовке 10 минут.



2

Тем временем у щавеля срежьте жесткие стебельки, листья промойте и обсушите.

3

Яблоко нарежьте тонкими ломтиками, по желанию можно очистить или оставить в кожице. Яйца нарежьте тонкими кружочками, рыбу – тонкими ломтиками.

4

Нижние половинки подсушенных бубликов смажьте горчицей, выложите листья салата и щавеля, затем ломтики рыбы, яйцо и яблоко. Сверху снова смажьте горчицей, присыпьте жареным луком, если используете, и накройте второй половинкой бублика. Подавайте.

Приятного вам аппетита :)