

КУЛИНАРНЫЙ УРОК



Nestlé Правильное Питание

ЗАЙКА С МОРКОВЬЮ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 2 порции):



- Сырник творожный готовый среднего размера 2 шт;
- Сыр Эдам или Гауда 1 ломтик;
- Чернослив 2 шт;
- Маслины б/к 2 шт;
- Пшеничная соломка 2-3 шт;
- Сметана 20% 1 ч.л.
- Петрушка листовая 1 веточка
- Марципан или сахарная «мастика», или отварная морковь
- Фрукты, ягоды любые в ассортименте (виноград, клубника, киви и прочие)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 На блюдо выложить кружок из сырника.
- 2 Вырезать ножом кружок из ломтика сыра, и выложить на сырник по центру. Украсить черносливом и сололкой-получается мордочка зайки!
- 3 Сметану выложить как основу глазок, сверху на них положить кружки из маслин.
- 4 Сахарную мастику (желательно оранжевого или желтого цвета) размять в руках, согревая теплом и вылепить морковь, украсить листочком из петрушки.
- 5 Из фруктов сделать «букет», в форме цветка для любимой мамы.

Приятного и богорого вам витаминного аппетита!

