

БОЖЬЯ КОРОВКА АЛЬФРЕД ИЗ ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):



- Помидоры Черри 1 шт.
- Маслины черные б/косточки мелкие 2 шт.
- Сыр мягкий сливочный 1/2 ч.л.
- Крекер среднего размера или хлебцы 1 шт.
- Пергаментный лист 20x20 – 2 шт.
- Зеленый лук или укроп 1 веточка
- Зубочистка 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Помидор Черри острым ножом разрежьте пополам, и аккуратно каждую половинку еще раз пополам, но не до конца (получим воображаемые крылышки), раздвинем половинку, как крылья у божьей коровки.
- 2 На каждый крекер художественно нанести пергаментным «корнетом» немного сливочного сыра, посадить основу божьей коровки (черри), рядом воткнуть половинку маслин-отверстием наверх-это голова насекомого, в него воткнуть тонкие стрелы лука или укропа-это усики!
- 3 Осталось декорировать черные пятнышки на спинку-для этого мелко режем остатки маслин, и зубочисткой делаем насечки на черри, в них закладываем черные пятнышки из маслин – это конечно, ювелирная работа, но оно того стоит!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



БОДРЫЙ РОДЖЕР - ГУСЕНИЦА ИЗ ВИНОГРАДА

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):



- Виноград зеленый киш-миш без косточки одинакового размера 1 горсть
- Шоколад черный -1 кусочек плитки
- Сыр сливочный мягкий 20 г
- Пергаментный лист 20x20
- Длинные шпажки для шашлычков, примерно по 15-16 см

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Очистить ягоды от веточек, и распределить по граммажу, от больших к наименьшим.
- 2 Нанизываем ягоды начиная с больших, на всю длину шпажки, чтобы было похоже на гусеницу.
- 3 Через пергаментный корнет отсаживаем глазки и носик, оформляем черной крошкой шоколада.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



НЕУНЫВАЮЩИЙ ФРЕДДИ

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):



- Виноград зеленый 2 шт.
- Виноград черный 2 шт
- Киви для шляп
- Сыр сливочный мягкий 20 г
- Зубочистки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Зубочисткой выдавить смешные «рожицы» на винограде, украсить как предыдущие канапе корнетом со сливочным сыром.
- 2 Очистить киви и нарезать на тонкие кружки, нанизать на зубочистку и декорировать шляпы-сакраменто на наших смешных друзьях из кумквата или винограда.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ВЕСЕЛЫЙ ЕЖ БОРИС ИЗ АПЕЛЬСИНА

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):



- 35 г сыра гауда
- Половинка апельсина
- Виноград красный киш-миш (мелкий)
- Киви 1/2 шт.
- 3 бутона гвоздики
- Зубочистки или декоративные шпажки длиной 10-12 см

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Сыр и очищенное киви нарежьте небольшими кубиками.
- 2 На декоративные шпажки или зубочистки нанизьте вперемежку кубики сыра, винограда и киви.
- 3 Половинку апельсина положите на тарелку срезанной стороной вниз и воткните в него шпажки с нанизанными продуктами.
- 4 Из гвоздики сделайте «глазки» и «носик» ежика.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ФРЕГАТ ЧЕРНАЯ КАРАКАТИЦА ИЗ ОГУРЦА И СЫРА

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию):



- Багет 1 ломтик
- Огурец длинноплодный 1/4 шт.
- Сыр сливочный мягкий 40 г
- Семга м\солевая по желанию 60 г
- Сыр полутвердый 1 ломтик (на паруса)
- Шпажки или зубочистки 3-4 шт.
- Маслина 2 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Вырезать острым ножом из ломтика хлеб ромб. Намазать мягким сыром, украсить огурцом или семгой.
- 2 Полутвердый сыр нарезать треугольниками разной длины и нанизать на шпажку по два паруса на одну шпажку. Нанизать на каждую шпажку половинку маслины.
- 3 Собрать все ингредиенты в виде фрегата.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

