

Сырные корзиночки с креветками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:02 - Последнее обновление 03.02.10 07:24



Продукты для салата

- Сыр - 150 гр.
- Грибы маринованные - 1 банка
- Креветка - 200 гр.
- Помидор - 1 шт.

Сырные корзиночки с креветками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:02 - Последнее обновление 03.02.10 07:24

- Яйцо - 2 шт.
- Время приготовления 20 мин.



Готовим сырную корзинку.

Сыр трём на средней тёрке.

Насыпаем сыр тонким слоем на небольшую сковороду и нагреваем, пока сыр не станет золотистым.



Сырная корзинка.

Сырные корзиночки с креветками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:02 - Последнее обновление 03.02.10 07:24

Снимаем сковороду с огня, переворачиваем над стаканом, перевёрнутым дном вверх.

Сыр сам отстаёт от сковороды и накрывает дно стакана, края загибаются.

Даём сырному стаканчику остыть 2-3 мин. и снимаем со стакана.



Сырная корзинка готова.

Вы можете придать сырному блинчику любую форму.



Сырные корзиночки с креветками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:02 - Последнее обновление 03.02.10 07:24

Креветки.

Креветки чистим и немного обжариваем по 2 минуты с каждой стороны.



Яйца.

Яйца нарезаем крупными кубиками.



Помидоры.

Сырные корзиночки с креветками

Добавил(а) Ольга

14.04.09 19:02 - Последнее обновление 03.02.10 07:24

Помидоры нарезаем крупными кубиками.



В сырную корзиночку выкладываем слоями яйцо, помидоры, креветки, грибы.

Салат можно заправить соком лимона и оливковым маслом, или майонезом.

Приятного аппетита!

{kunena_discuss:15}