

Бутербродики с копчёной форелью

Категория: Закуски | Кухня: Не указано | Время: 30 мин | Сложность: средне

Описание

Замаринованной с зелёным луком и укропом. На 4 порции. Время приготовления: 15 мин. В одной порции 200 ккал; белки — 15 г, жиры — 8 г, углеводы — 15 г. К сведению: форель или сёмгу можно засолить дома — на 1 кг рыбы 2 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара (далее текст вырезки обрывается). Пометка издания: «Быстро».

Ингредиенты

- филе форели копчёное или слабосолёное — 250.00 г
- лук зелёный — 2.00 стебля
- укроп — 1.00 пучок
- соль
- перец чёрный молотый
- сок лимона — 1.00 ст. л.
- хлеб для тостов — 4.00 ломтика
- масло оливковое — 1.00 ст. л.

Приготовление

1. Нарезать форель тонкими ломтиками. Зелёный лук вымыть, обсушить и нашинковать мелкими колечками. Укроп ополоснуть, стряхнуть, измельчить и аккуратно перемешать с форелью, слегка приправить солью, молотым чёрным перцем и сбрызнуть лимонным соком.
2. Из хлеба для тостов формочкой вырезать кружочки. В сковороде с антипригарным покрытием разогреть оливковое масло и обжарить тосты с двух сторон до золотистого цвета. Снять со сковороды и дать полностью остыть.
3. Хлеб разложить на блюде, аккуратно выложить кусочки форели, замаринованной с зеленью, и украсить нарезанным укропом. До подачи на стол поставить закуску в холодильник.