



Канاپе из слоеного теста с оливками с анчоусами



Ингредиенты

◦ Оливки Мансанилья с анчоусом	1 банка (340г)
◦ Хамон	50 г
◦ Каперсы	40 г
◦ Лук красный	1/2 шт.
◦ Слоеное тесто	2 пласта
◦ Яйцо перепелиное	5 шт.
◦ Формочки для теста	
◦ Палочки для канапэ	
◦ Лосось слабосоленый	50 г
◦ Салатные листья микс	30 г
◦ Креветки коктейльные	50 г
◦ Икра	50 г
◦ Помидоры черри	50 г

Способ приготовления:

🕒 40 мин

🍴 4 порции

🍽️ 190 ккал

1. Разогрейте духовку до 180 градусов. Раскатайте слоеное тесто и вырежьте формочками различные фигурки. Запекайте 15-20 минут до золотистой корочки.

2. Отварите перепелиные яйца до готовности, остудите, очистите от скорлупы. Лук очистите, порежьте небольшими брусочками. Черри помойте, несколько штук порежьте пополам. Хамон и лосось нарежьте небольшими кусочками.

3. На палочку насадите оливку, каперсы, помидорку, хамон, листья салата, фигурную форму из слоеного теста. Также можно добавить креветку и яйцо. На другую палочку – оливку, лосось, салатный лист, яйцо, черри и как основание форму из слоеного теста. Еще один вариант – оливка, лук, креветка, салатный лист, формочка из слоеного теста. При подаче чайной ложечкой положите немного икры с яйцом. Вы можете фантазировать на ваш вкус.



Совет

Для пикантности слоеное тесто можно сделать пряным или слегка присыпать кунжутом и раскатать скалкой.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>