

Dwie pyszne, proste i efektowne przystawki na przyjęcie



W ostatni weekend miałam doroczną przyjemność organizacji przyjęcia urodzinowego dla mojego męża. Jak zwykle danie główne wymyśliłam od ręki (o tym będzie innym razem), a największy problem sprawiły mi przystawki. Chciałam, żeby były szybkie, smaczne i estetyczne. Usiedliśmy więc z małżonkiem, zrobiliśmy szybką burzę mózgów i jako jej efekt spod mojej ręki wyszły dwie świetne zimne przekąski, które momentalnie znikły z talerzy i były bardzo chwalone przez gości.

Małe kanapeczki z wędzonym łososiem i

jajkiem

Kto nie lubi kanapeczek? Są bardzo wygodne, do zjedzenia na jeden lub dwa gryzy. Tym razem wymyśliłam taką kompozycję:

- świeża bagietka pokrojona na cienkie kromeczki
- biały serek do smarowania typu Philadelphia
- świeży szczypiorek (może być cienki, ja użyłam grubego i to był strzał w dziesiątkę)
- wędzony łosoś w plastrach
- jajka ugotowane na twardo
- kawior czarny i czerwony
- świeży koperek
- sól, pieprz

Sam proces produkcji jest bardzo łatwy. Kromki smarujemy cienko serkiem, posypujemy pokrojonym szczypiorkiem, na szczypiorek kładziemy plasterkę łososia, na łososia ćwiartkę lub połówkę jajka, jajko delikatnie solimy i pieprzymy, obok niego nakładamy pół łyżeczki kawioru (użycie dwóch kolorów kawioru urozmaici nam wygląd talerza) i na wierzch małą gałązkę koperku. Gotowe!





Sałatka z gruszką i szynką parmeńską

Sałatki zawsze są przez gości mile widziane, a ich przygotowanie również zwykle przebiega w dość sprawny sposób. Tym razem wymyśliłam więc wariację na temat, wychodząc od pomysłu gruszki zawiniętej w szynkę parmeńską. Składniki, których potrzebowałam, to:

- kilka gruszek
- opakowanie szynki parmeńskiej
- świeża rukola
- ser kozi (rolada)
- szklanka cukru
- sos balsamico

Najbardziej upierdliwym elementem sałatki jest obranie gruszek, pokrojenie ich na ćwiartki, wykrojenie środków i owinięcie w szynkę parmeńską. Dalej idzie już gładko. Na talerz wysypujemy rukolę, polewamy ją sosem balsamicznym (ja miałam gotowy sos z butelki, ale zdarza mi się również samodzielnie go robić z przepisu od Asi z Kwestii Smaku), na rukolę układamy dość ściśło nasze owinięte szynką gruszki. Po wierzchu posypujemy je pokruszoną kozią roladą, a w międzyczasie ze szklanki cukru robimy na średnim ogniu na patelni karmel. Kiedy jest już gotowy (uważajmy, aby go nie przypalić!), polewamy nim sałatkę, a on momentalnie gęstnieje, tworząc pyszne, kruche i słodkie dopełnienie całości. Coś pysznego!





Mam nadzieję, że narobiłam Wam smaku na te przystawki i że wykorzystacie moje przepisy przy najbliższej okazji.

Smacznego!





Podoba Ci się to, co napisałam? Daj mi koniecznie znać! Możesz to zrobić na kilka sposobów:

- Polub mój fanpage na Facebooku **KLIK**
- Polub ten konkretny wpis lub udostępnij go klikając na ikonkę Facebooka poniżej
- Napisz mi ciekawy komentarz pod wpisem tutaj lub na Facebooku

Będę Ci wdzięczna za każdy taki gest, bo dzięki niemu będę wiedziała, że moi czytelnicy gdzieś tam są, czytają i podoba im się to, co piszę. Dziękuję!!!