



Состав:

12 готовых тарталеток (размер мини)

3 помидора черри

12 креветок

10 г сыра пармезан

10-15 г красной икры

40 г сыра плавленого типа «Виолла» или «Дружба»

2 крупные веточки укропа

1 маленький зубчик чеснока

1 ст.л. майонеза

1/5 лимона

Рецепт тарталеток с креветками, сыром и помидорами черри:

Креветки отварить в соленой воде в течение 3 мин. после закипания воды. Остудить, очистить и сбрызнуть соком лимона.

Сыр пармезан натереть на терке, смешать с плавленым сыром.

Укроп промыть и обсушить. Одну веточку укропа мелко порубить и добавить к сыру (вторая веточка укропа будет использоваться для украшения).

Чеснок очистить, промыть и выдавить в сыр с укропом. Сюда же добавить майонез. Все перемешать и выложить в тарталетки.

Помидоры черри промыть, разрезать каждый на 4 части и выложить на тарталетки. Сюда же вложить по 1 креветке, украсить укропом и красной икрой.

Приятного аппетита!