

Разноцветные двойные канапе

Время приготовления
20 мин

Количество порций
12-14

Ингредиенты:

1 упаковка крекеров

100–120 г творога О'КЕЙ жирностью 9%

2–4 ст. л натурального йогурта

немного томатной пасты или 0,5 ст. л. кетчупа

листки 1–2 веточек кинзы, петрушки или укропа

ломтик сладкого перца

1 желток

4–6 ломтиков варёной колбасы «Докторской» О'КЕЙ в нарезке

4–6 ломтиков сыра О'КЕЙ в нарезке

1 средний огурец



Приготовление:



1

Творог смешайте с йогуртом до пастообразной массы. Разделите на 4 части. В первую добавьте томатную пасту или кетчуп, во вторую – мелко нарезанную зелень, в третью – мелко нарезанный сладкий перец, в четвертую – размятый вилкой желток.



2

Ломтики ветчины и сыра нарежьте под размер крекеров. Огурец нарежьте тонкими кружочками.



3

Крекеры разделите на две части. Половину смажьте творожной намазкой, чередуя разные вкусы.



4

Выкладывайте ветчину, сыр и огурцы на половинки подготовленных крекеров. Накройте «чистыми» крекерами и подавайте.