Закуска может украсить не только праздничный стол, но и обычный ужин. Тем более, если речь идет о всеми любимой царице застолья Селедке под шубой, которая может превратиться в **закуску "Шуба в шубке"**.

Закуска "Шуба в шубке"

Ингредиенты:(примерное количество)

• Батон французский — 1 шт

• Филе сельди — 1 шт

• Сыр плавленый — 2 шт

• Яйцо — 2 шт

• Масло сливочное — 50 г

• Свекла вареная — 1 шт

• Зелень (укроп)

• Корнишон (маринованный) — 10 шт.

Закуска "Шуба в шубке": способ приготовления

Первым делом готовим начинку. Сырки, яйца потереть на мелкой терке. Добавить к ним мягкое сливочное масло, хорошо вымешать. Третью часть смеси отложить в отдельную миску, к ней добавить свеклу, натертую на мелкую терочку, хорошо все размешать.

В другую часть, которую отложили, её поменьше, добавить мелко рубленную зелень(по вкусу), размешать.

Батон разрезать вдоль не до конца, но так, чтобы он приоткрылся хорошо, ладошкой или

ложкой убрать мякоть, оставив около 1 см.

Смазываем батон свекольным слоем, равномерно распределяя.

[illegible] корнишоны в линию, рядом положить кусочки

[illegible] .

[illegible] **Закуска**

Закуска "Шуба в шубке" готова! Приятного аппетита!!!

Спасибо за материал Mamagood за рецепт