



## Закуски для семейного ужина





## Рулеты с красной рыбой

Для этой закуски берем гладкокожие среднеплодные огурцы (в них небольшая семенная камера).

- Нарезаем овощерезкой, не затрагивая семена (иначе рулеты будут лежать в лужице сока).
- Промакиваем длинную полоску огурца салфеткой с двух сторон.
- Кладем на нее полоску слабосоленой красной рыбы.
- С краю выкладываем ложку творожного сыра Hohland (предварительно размять) и заворачиваем в рулет.
- Посыпаем кунжутом. Можно рулетик зафиксировать шпажкой.





## Баклажановые рулеты

- Баклажаны порезать тонко, лучше на терке Berner.
- Кулинарной кистью смазать пласты подсолнечным маслом и обжарить с двух сторон на сухой сковороде.
- Готовим начинку. Сыр и чеснок потереть на терке, кинзу мелко порезать, грецкие орехи измельчить блендером. Щедро поперчить и соединить все майонезом. Пробуем на вкус. Начинка должна быть острой.
- Баклажаны выкладываем на салфетку, промокиваем с двух сторон.
- Чайную ложку начинки заворачиваем в пласт баклажана и отправляем в холод.





## Шампиньоны под карамелизованным луком

- Шампиньоны не моем, чистим шляпки. Нарезаем тонко.
- Оливковое масло смешиваем с соевым соусом и сбрызгиваем грибы.
- Лук нарезаем полукольцами и пассеруем на сковороде. Добавляем сахар, соевый соус и немного красного или белого вина.
- Карамелизуем лук, не даём тушиться.
- Пробуем на вкус – что добавить сахар или соус.
- После выкладываем лук на грибы и наслаждаемся.





## Шпажки

Здесь все будет красиво и вкусно. Можно использовать разные сыры, колбасы, помидоры, огурцы, оливки – все то, что вы любите. Вкус сыра моцарелла интересней, если его заранее замариновать.

Маринад: сладкий соевый соус Heinz, оливковое масло, прованские травы. Шарики моцареллы без рассола залить маринадом на 30-60 мин., не забываем перемешивать.

Нанизываем на шпажку, чередуя цвета. Добавляем базилик для вкуса и контраста.





## Канопе с тунцом

- Берем консервированный тунец в масле. Масло слить. Тунец размять вилкой.
- Маринованные огурцы и 1 свежий огурец нарезать мелким-мелким кубиком. Горсть каперсов измельчить. Красный или белый лук нарезать полукольцами, если острый – облить кипятком.
- Все соединить майонезом, поперчить. Вкус регулируем маринованными огурцами.