

Malé chuťovky

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Cliff

Suroviny

8 plátků obyčejného chleba

40 g másla

100 g krevet

100 g sýra Ementálu

200 g šunkového salámu

Na zdobený:

Majoránka čerstvá

Rozmarýn

Snítka čerstvé šalvěje

0,5 kg zeleného hroznového vína

3 pl majonézy

200 g třešní

svazek ředkviček

3 Rajčata

1 játrová paštika

1 křen

0,25 l šlehačky

Postup

Chleby namažte máslem a nakrájejte na kousky nebo vykrojte kolečka. Podle chuti je obložte.

Viz. popis:

1. Černý chléb s krevetami, majonézou a drceným pepřem.

2. Kolečka z bílého chleba s nastříkaným krémem z jemné játrové paštiky, ušlehané s trochou smetany a koňaku. Kolečka zdobte krémem pomocí stříkacího sáčku. Jako ozdoba 0,5 třešně.

3.

Trojúhelníčky z bílého chleba s lososem a snítkou kopru.

4. Selský chléb s šunkovými rolkami a trochou remulády.

5. Tmavý chléb s rostbífem, křenovou šlehačkou a petr`elkou.

6. Světlý pšeničný chléb s kaviárem, zdobené kouskem citrónu.

7. Bílý chléb s krémem z 0,5 dávky sýru a půlkou másla, zdobený kuličkou vína.

Příloha:

Sekt, lehké víno, pivo nebo koktejl. Přikryjte chuťovky průsvitnou fólií a uchovejte je v chladu tak zůstanou několik hodin čerstvé. Můžete si je připravit dopředu.