

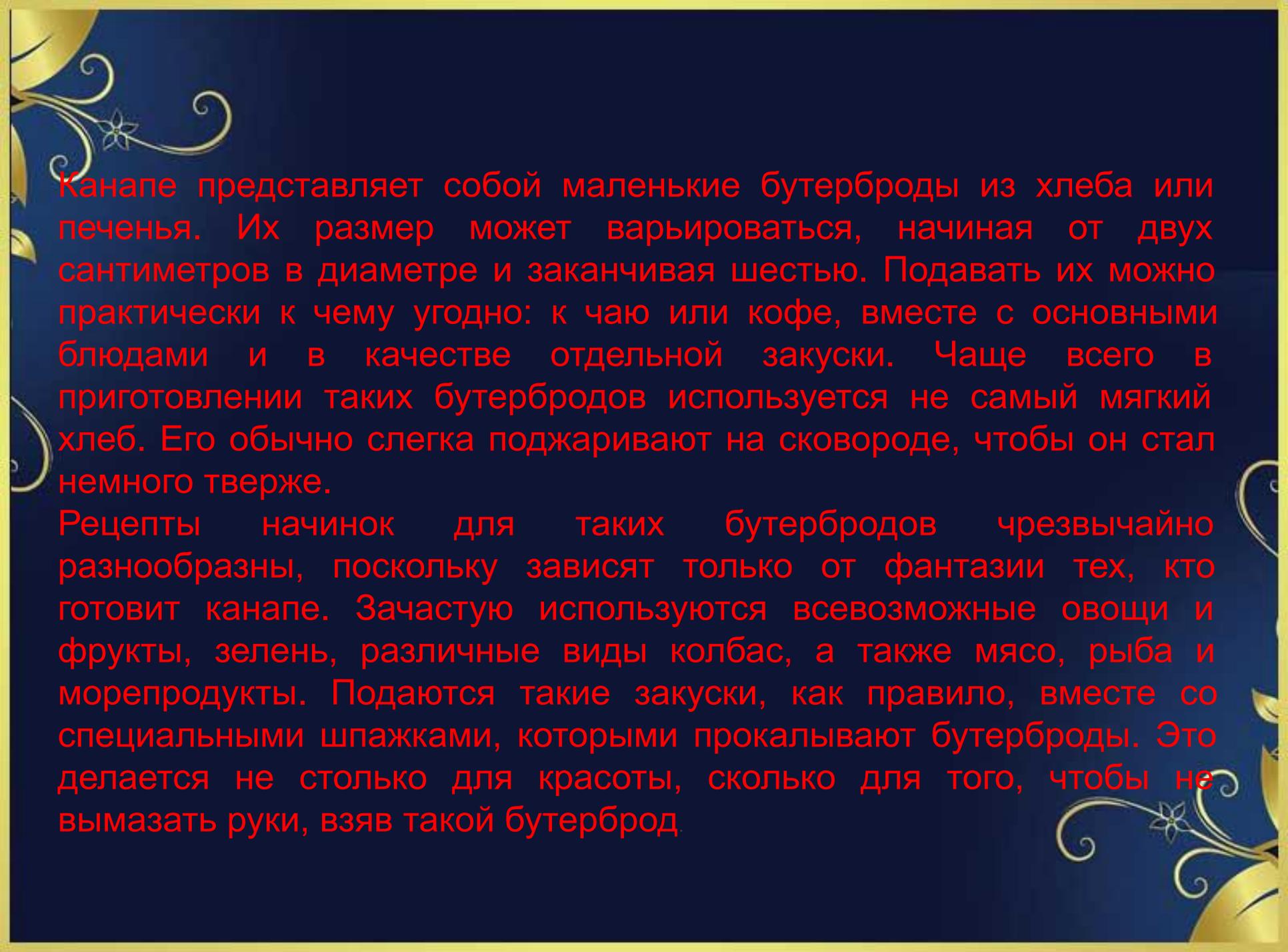


канапе



**ЧТО ОБЩЕГО У ДИВАНА С БУТЕРБРОДОМ?**

Одним и тем же именем  
–канапе – называют и  
маленький диванчик и  
крохотульку бутерброд.  
Красивый диванчик-  
канапе сегодня  
встретишь не так часто.  
А вот бутерброды-  
канапе очень



Канопе представляет собой маленькие бутерброды из хлеба или печенья. Их размер может варьироваться, начиная от двух сантиметров в диаметре и заканчивая шестью. Подавать их можно практически к чему угодно: к чаю или кофе, вместе с основными блюдами и в качестве отдельной закуски. Чаще всего в приготовлении таких бутербродов используется не самый мягкий хлеб. Его обычно слегка поджаривают на сковороде, чтобы он стал немного тверже.

Рецепты начинок для таких бутербродов чрезвычайно разнообразны, поскольку зависят только от фантазии тех, кто готовит канопе. Зачастую используются всевозможные овощи и фрукты, зелень, различные виды колбас, а также мясо, рыба и морепродукты. Подаются такие закуски, как правило, вместе со специальными шпажками, которыми прокалывают бутерброды. Это делается не столько для красоты, сколько для того, чтобы не вымазать руки, взяв такой бутерброд.



AMCOOK.RU  
© фото

## Бутерброды канапе «Божья коровка»

- Сначала вам нужно приготовить все необходимые ингредиенты, затем промыть овощи и зелень большим количеством воды. Помидоры желательно взять черри, так как они маленькие и отлично подойдут для такого бутербродика.

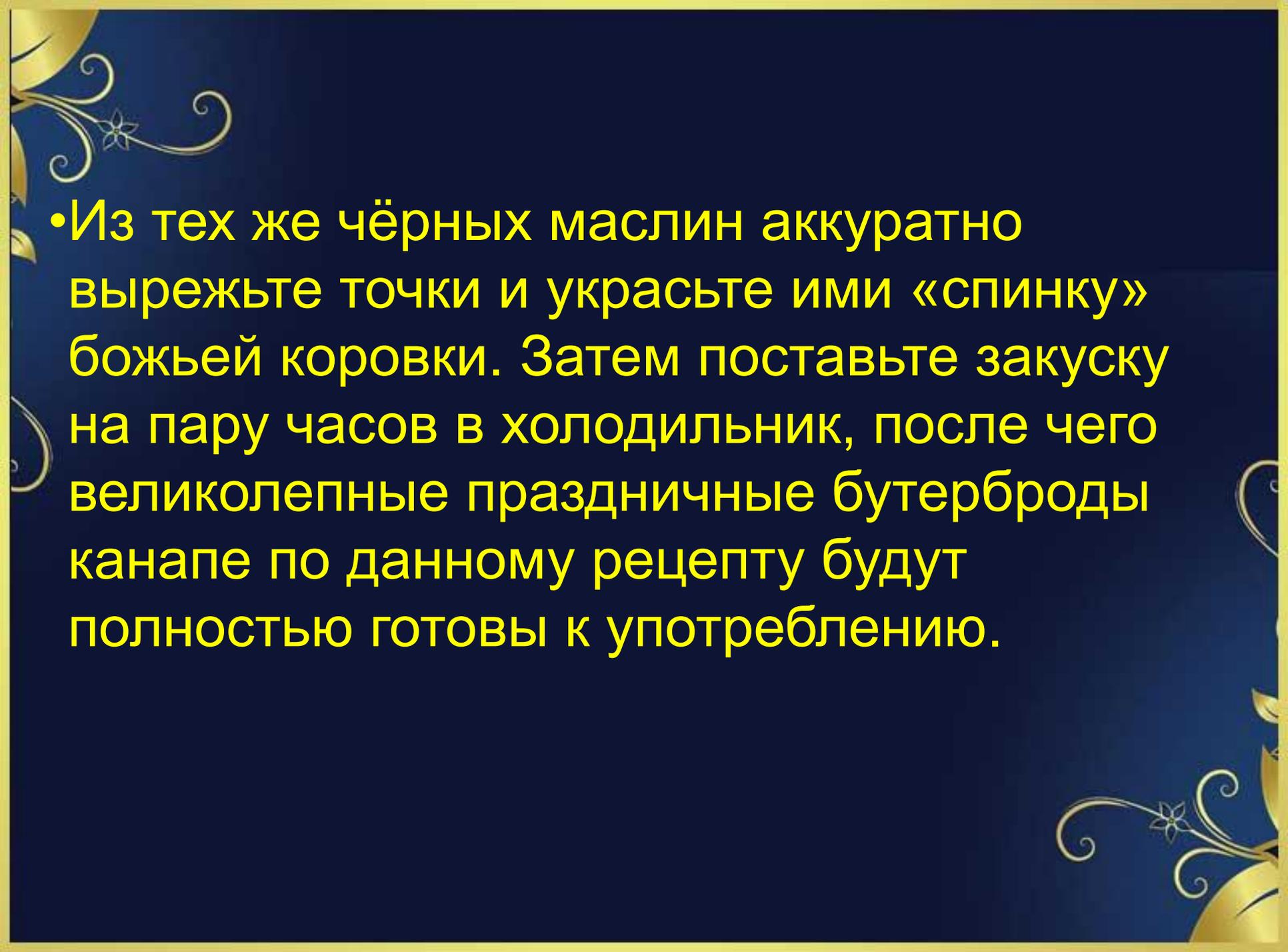


• Далее переходим к бутербродам. Разрежьте ломтики хлеба на четыре равные части. Если хлеб слишком мягкий, нужно немного подсушить его на сухой сковороде. Полученные твёрдые кусочки обмажьте со всех сторон сливочным сыром, затем возьмите укроп и нарежьте максимально мелко. Посыпьте им бока будущего бутерброда, имитируя травяную «полянку». Сверху канапе намажьте смесью сливочного сыра с укропом. Если вы не нашли сливочный сыр, можете заменить его сливочным маслом или майонезом.



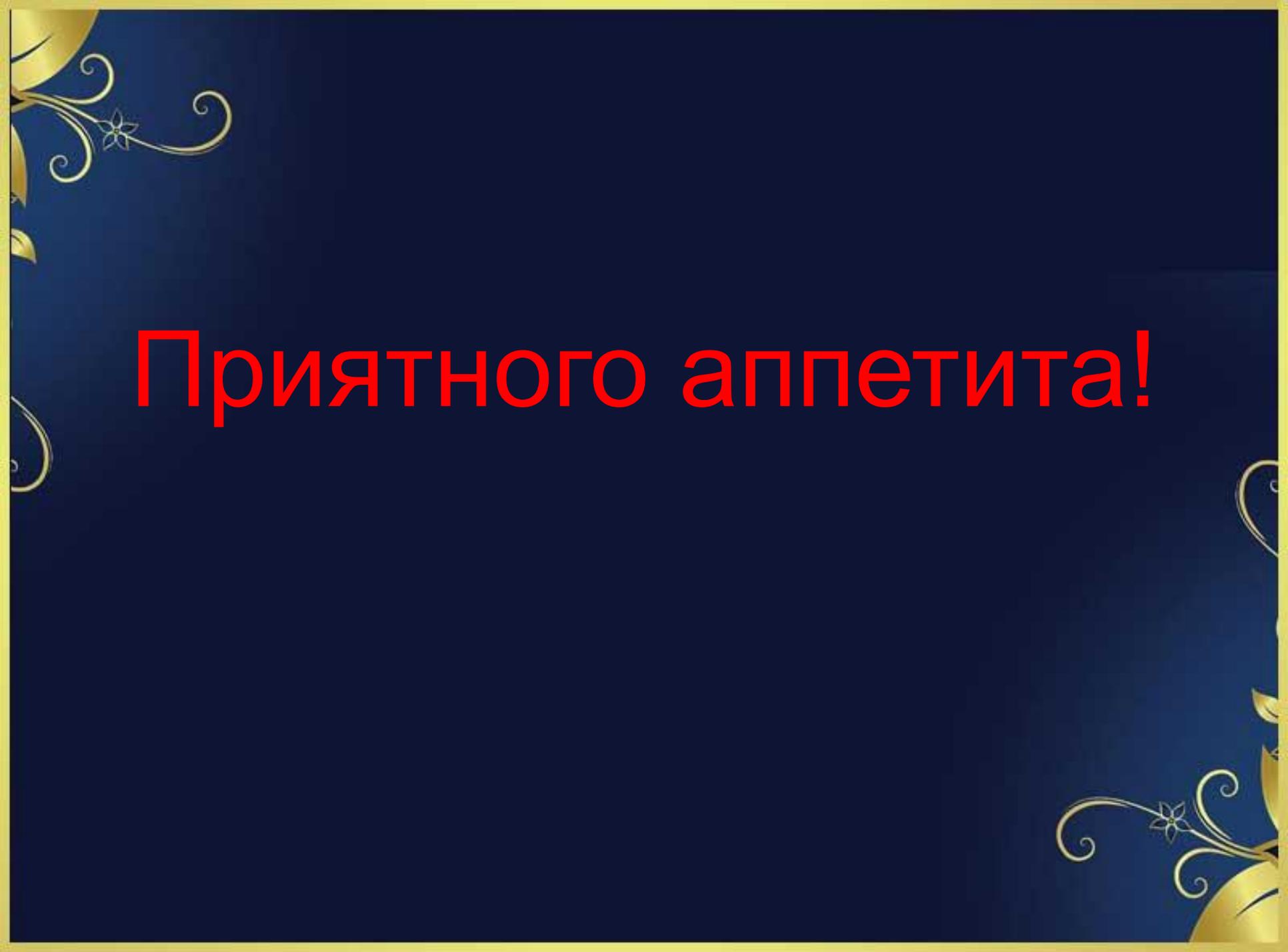
- Теперь сверху бутерброда положите небольшой кусочек зелени. Лучше всего там будет смотреться лист салата, но, если его нет, можете использовать кинзу или петрушку. Сверху положите половинку помидора. Это будет «туловище» нашей коровки, ну а голову можно сделать из половинки чёрной маслины.



- 
- Из тех же чёрных маслин аккуратно вырежьте точки и украсьте ими «спинку» божьей коровки. Затем поставьте закуску на пару часов в холодильник, после чего великолепные праздничные бутерброды канапе по данному рецепту будут полностью готовы к употреблению.



XCOOK.info



Приятного аппетита!