



Салат «Букет ТЮЛЬПАНОВ»

Фаршированные помидоры
ТЮЛЬПАНЫ

Автор: Рудакова Наталья Семеновна
Учитель технологии
МБОУ СОШ №4
Г- к Анапа , Краснодарский край

Ингредиенты для салата Тюльпаны из помидоров:

- - 5 – 7 помидорчиков, непременно продолговатой формы;
- - пучок зеленого лука;
- - пучок укропа;
- - плавленый сырок;
- - пара зубков чеснока;
- - соль;
- - кусочек сливочного масла;
- - немного майонеза;
- - 1 – 2 стол. л. консервированной кукурузы.



Как сделать из помидор тюльпаны■

- Для начала помидоры и зелень хорошо помоем. Зелень лучше мыть не под проточной водой, а замочить на минут 10 в подсоленной воде, а затем уже прополоскать под краном.



Паста из плавленых сырков

- Готовим начинку для помидоров, как пасту из плавленых сырков в рецепте для бутербродов. Тертые на крупной терке сырки соединяем с маслом, майонезом, тертым на меленькой терке чесноком, мелконарезанным укропом, солим и перемешиваем.

Подготовка помидорчиков к тюльпанчикам

- Каждый помидорчик надрезаем с заостренной стороны (носика) на четвертинки — поперек и вдоль, но не до конца. Аккуратно чуть раскрываем «тюльпаны» и наполняем серединки начинкой.

Выкладываем «головки» цветов на блюдо.



Затем выкладываем стебли из перьев зеленого лука.



Добавим к тюльпанному букету немного «мимозы» — пушистых укропных веточек, потрушенных желтенькими зернышками кукурузы.



Настоящий весенний букет получился!



■ ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!