

Закуска “Блакитно-бурякові загортанці”

Смачна та стильна, осінньо-зимова закуска. Корисна, вітамінна яку легко приготувати.

**ВОНА ЗАВЖДИ ОРИГІНАЛЬНО
ВИГЛЯДАТИМЕ НА ВАШОМУ СТОЛІ Й ВІД
ПОЧАТКУ ВЕЧЕРІ ТРИМАТИМЕ ГОСТЕЙ В
ІНТРИЗІ...**

Заку́ска (у французькій кухні фр. *entrée*) — їжа, яка подається перед основними стравами. Закуска часто вживається разом зі спиртними напоями (аперитивом). Бувають холодні й гарячі закуски, готують їх з овочів, фруктів, грибів, м'яса, риби.

- 2 середні буряки
- 200 г сиру з блакитною плісенню
- 2-3 дрібно нарізані сушені фініки
- 30 мл грецького йогурту
- 15 мл свіжого лимонного соку
- 50 мл підсмаженого насіння гарбуза, петрушка або кінза нарізана дрібно для декорації (за бажанням)

Зварити буряк у каструлі з великою кількістю солоної води до м'якості; зняти з вогню, залити холодною водою і зняти з нього шкірку.

За допомогою шатківниці або гострого ножа, нарізати буряк на дуже тонкі шматочки 1-2 мм. Розкласти кружальця буряка на паперовий рушник, щоб поглинув зайву вологу.

У посудину скласти подрібнений сир, порізані фініки, йогурт, лимонний сік та легко перемішати.

Викласти по пів чайної ложки сирної начинки, на половинку скибочки буряка й прикрити іншою половинкою. Якщо пластинки буряка не триматимуться

закритими самостійно, їх можна закріпити шпажками. Викласти закуски на таріль, та декорувати насінням гарбуза і зеленню петрушки або кінзи.











