Закуска медово-яблучні кільця

Витончена та легка сезонна закуска, що подарує вам свіжість.

Осінь багата своїми плодами, то ж використовуймо її розмаїття і ваш святковий стіл засяє осінніми барвами.

- 2 яблука (бажано трохи кислих)
- сік половини лимона
- 1 сиру брі чи іншого кремового сиру
- 50 г волоських горіхів
- свіжий чебрець
- 2-3 столові ложки рідкого меду

Волоські горіхи помістити в духовку на кілька хвилин щоб підсушити та підрум’янити.

Яблука нарізати тонкими скибочками та акуратно вийняти серединку. Покладіть яблука в холодну воду з лимонним соком на 10 хвилин. Це допоможе зберегти яблука світлими і переконатися, що вони не окисляться і не стануть коричневими.

Вийняти кільця яблук з води та викласти на паперовий рушник. Потім покласти шматки яблука на таріль в якому подаватимете. На кожне яблучне кільце викласти невеликий шматок сиру, половинку волоського горіха та полити медом. Прикрасити свіжим чебрецем.











