

Добавил(а) Оля
27.10.11 08:26 -



- Слоёное тесто - 500 гр., яйцо - 1 шт.
- Крабовое мясо - 200 гр., огурец - 1 шт., майонез - 3 ст.л.
- Маслины - 50 гр., имбирь - 20 гр., базилик, укроп.
- Соль, перец, кунжут

Закуска с крабовым мясом

Добавил(а) Оля
27.10.11 08:26 -



Крабовое мясо мелко нарезать.



Огурец, маслины, имбирь, базилик мелко нарезать.

Закуска с крабовым мясом

Добавил(а) Оля
27.10.11 08:26 -



Соединяем ингредиенты, добавляем рубленый укроп, 1 ч.л. кунжута, майонез, немного соли, пер

Хорошо перемешиваем.



Тесто раскатываем толщиной 5 мм., при помощи стакана вырезаем ровные круги 5 см в диаметре

Выкладываем лепёшки теста на противень, смазываем их яйцом, посыпаем кунжутом.

Выпекаем в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут.

Закуска с крабовым мясом

Добавил(а) Оля
27.10.11 08:26 -



В середину каждой плюшки кладём немного крабового салата.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}