

Бутерброды с помидорами

Естественно самая вкусная еда детства это батон вприкуску с сахаром. Ну лично у меня. А повзрослев я открыл для себя возможность создавать кулинарные шедевры. Бутерброды с помидорами вершина моих юношеских творений на кухне. Рассказываю суть процесса...



#пища #завтрак #помидоры #томаты #масло #специи

Бутерброды с помидорами . Ингредиенты:

Хлеб ржаной – 4 ломтика
Помидор крупный – 1 штука
Масло сливочное – 20 граммов
Соль, перец – по вкусу



Бутерброды с помидорами . Приготовление :

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом.

Помидоры нарезать кружочками – не тонкими, чтобы не просвечивались .

Хлеб порезать так, чтобы на каждый кусочек помещался кружок помидора. Разложить помидоры сверху масла.

Получившиеся бутербродики посолить и сильно поперчить. Очень вкусно!



Кускус с баклажанами и помидорами. Надёжный середнячок. Кускус крупа сытная и как показала практика совместимая со многими ингредиентами. Кускус с баклажанами и помидорами лишь один вариант. Мы уже делали кускус и с овощами и с шоколадным соусом. Даже в запеканке. И что немаловажно Владимир вполне себе одобряет кускус с сосиской □ Впрочем про сосиски это отдельная история.

Фаршированные помидоры. О-бо-жаю. Всяческие фарширования и рулетики. Фаршированные помидоры в этом исполнении меня покорили. Очень-но рекомендую. Важно чтобы помидоры были ароматные и сыр с ярко выраженным вкусом.

Куриные кексы с вялеными помидорами. Всё еще готовите банальные котлеты? Тогда мы расскажем вам как разнообразить стол. Куриные кексы с вялеными помидорами – правильный выбор.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме.