14 Μαΐου 2015

Πανεύκολες μπρουσκέτες με σολομό και τυρί κρέμα

Υλικά

1 χωριάτικο ψωμί
300γρ. τυρί τύπου cottage χαμηλών λιπαρών
150 γρ καπνιστό σολομό
2 τραγανά αγγουράκια
Λίγο άνηθο

Εκτέλεση
Κόβουμε το ψωμί σε φέτες πάχους περίπου 1 εκατοστό (δεν θα χρησιμοποιήσουμε τις γωνίες). Ψήνουμε τις φέτες στο φούρνο ή στο μπάρμπεκιου ή αν θέλετε πιο εύκολα, στην τοστιέρα ή στη φρυγανιέρα. Έτσι όπως είναι ζεστές απλώνουμε πάνω τους το τυρί κρέμα και σε κάθε μπρουσκέτα τοποθετούμε σε ρολάκι 1 φετούλα καπνιστό σολομό. Κόβουμε τα αγγουράκια σε ροδέλες μαζί με το φλούδι και τοποθετούμε 3-4 ροδέλες σε κάθε μπρουσκέτα. Γαρνίρουμε με λίγο άνηθο και σερβίρουμε.
Πηγή:neadiatrofis.gr