

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