

Бутерброды «Ананасовые горки»

Я уже несколько раз готовила бутерброды по этому рецепту и заметила, как равнодушны к ним дети. Приложение кулинарных сил минимальное, а результат превосходит все ожидания. Очень эти вкусненькие бутерброды привлекают детей. Присматривайте и за детьми, и за бутербродами. А то чаще всего дети целы, а бутербродов нет!



1 батон в нарезке, 200 г ветчины, 1 банка консервированных колец ананасов, 100-150 г твёрдого сыра, сливочное масло.

Ломтики батона намазать сливочным маслом. Сверху положить ломтики ветчины, затем – тонкий кружок ананаса. Сверху посыпать тёртым сыром.

Противень застелить бумагой для выпечки. Выложить на него бутерброды и поместить в разогретую до 180° духовку. Запекать до расплавления сыра. Выложить на блюдо, подать горячими. Ну а для пикника вполне сгодятся и остывшие бутербродики. Заверните их в фольгу и возьмите с собой. На природе они – супер!