

Закуска из чернослива со взбитой сметаной

Существует много рецептов пикантных закусок с черносливом. Это всегда интересно и интригующе. Блюдо с такой запоминающейся закуской не разочарует ни вас, ни ваших гостей. Наблюдение из моей практики: эта закуска – лидер по скоростному исчезновению со стола.



Чернослив без косточек, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, лимонный сок, 100 г сметаны, 2 чайные ложки сахара, соль.

Чернослив вымыть, сложить в жаропрочную посуду и поместить ее в кастрюлю с кипящей водой для распаривания. Тем временем ядра грецких орехов и чеснок растолочь в однородную массу, добавить лимонный сок, перемешать.

На черносливе сделать аккуратный продольный надрез и положить внутрь немного ореховой смеси. Сложить нафаршированный чернослив в салатницу.

Сметану взбить венчиком с сахаром и солью, добавить к

черносливу. Закуска готова.