

Закуска «Слоёные ушки»

Красота застолья не только в цветастых скатертях, дорогих винах и деликатесах! Красота застолья – в кулинарной находчивости хозяйки, в её умении превратить простые продукты в самые настоящие шедевры!



5-6 свиных ушек, 1 варёная морковь, 1 головка репчатого лука, чеснок, соль, пряности – по вкусу, 1 болгарский перец.

Свиные ушки промыть, залить водой и оставить на 2-3 часа. Поставить на огонь, довести до кипения, после чего воду слить. Залить свежей водой, добавить соль, пряности, положить луковицу и варить до готовности.

Морковь натереть на крупной тёрке, чеснок измельчить, болгарский перец порезать соломкой.

После остывания ушек обрезать края, чтобы придать блюду прямоугольную форму. Ушки выложить на плоское блюдо или доску, прослаивая морковью и чесноком, полосками болгарского перца.

Положить под гнёт и охладить.
При подаче нарезать ломтиками.