



Состав:

(на 12 канапе)

50-60 г колбасы сервелат (лучше в виде готовой нарезки – 12 шт.)

50-70 г ржаного хлеба

90-100 г сыра (например, Тильзитер или Ламбер)

12 оливок (без косточек)

12 шпажек для канопе (или зубочисток)

Рецепт канопе с колбасой, сыром и оливкой:

Хлеб нарезать небольшими кусочками размером примерно 2 x 2 см, толщиной 5-6 мм. Сыр нарезать ломтиками толщиной 4-5 мм и размером примерно 2 x 2 см. Должно получиться по 12 заготовок из каждого продукта. Все эти заготовки разложить на 12 групп друг на друга – сначала хлеб, затем сыр.

Колбасу сервелат лучше покупать в виде готовой тонкой нарезки – так канопе будут выглядеть более ровными и аккуратными.

На шпажку для канопе (или зубочистку) нанизать по одной оливке, затем колбасу (колбасу прокалываем в двух местах, чтобы по виду это напоминало парус), затем нанизываем по одной заготовке из сыра с хлебом.

Приятного аппетита!