فطائر البليني بالسلمون

المقادير:

- 36 قطعة من فطائر البليني الصغيرة
- خيارة واحدة
- 6 شرائح سلمون مدخن
- 6 قطع جبنة موزاريلا صغيرة
- 120 غ من القشطة الطازجة والكثيفة
- حفنة من الثوم
- فلفل وملح

طريقة التحضير:

- تغسل الخيارة وتقطع إلى دوائر رفيعة. تُقطع جبنة الموزاريلا والسلمون المدخّن إلى شرائح.
- يُغسل الثوم ويجفف ويقطع. وتُخفق القشدة مع الثوم والملح والفلفل.
- تسخن الفطائر وتوضع عليها دوائر الخيار والموزاريلا والسلمون المدخّن والقشدة بالثوم. توضع كل
- قطعتين معاً وتثبت بعود خشبي صغير. يُقدّم على الفور.

الف صحة!