Бутерброды «Кораблик»



Ингредиенты

[](http://www.photorecept.ru/wp-content/uploads/2010/12/buterbrod-korablik-ing.jpg)

* Хлеб
* Укроп
* Сливочное масло
* Сыр
* Слабосоленая сельдь
* Красный виноград (крупный)
* Шпажки
* Рецепт приготовления бутербродов «Кораблик»

[](http://www.photorecept.ru/wp-content/uploads/2010/12/buterbrod-korablik1.jpg)

Нарезать меленько укроп. (Лучше если он будет сухим, так он не будет слипаться).

[](http://www.photorecept.ru/wp-content/uploads/2010/12/buterbrod-korablik2.jpg)

На кусочек хлеба (у меня рожок) намазать сливочное масло.

[](http://www.photorecept.ru/wp-content/uploads/2010/12/buterbrod-korablik3.jpg)

Сверху положить кусочек слабосоленой селедки. Виноград разрезать пополам, освободить от косточек и водрузить на наш будущий бутерброд срезом вниз.

[](http://www.photorecept.ru/wp-content/uploads/2010/12/buterbrod-korablik4.jpg)

На шпажку одеть ломтик сыра (как парусник). Вонзить шпажку в бутерброд, протыкая центр винограда и селедки.

[](http://www.photorecept.ru/wp-content/uploads/2010/12/buterbrod-korablik5.jpg)

Украсить блюдо веточками зелени… ..…И приятного аппетита!