



Закуска родом из советских времен с еврейским салатом в качестве начинки. Вкусно и эффектно.

Ингредиенты:

- куриные яйца - 5-6 шт.
- плавленый сырок - 1 шт.
- чеснок - 2-3 зубчика (по вкусу)
- майонез
- помидоры - 2-3 шт.
- соль - по вкусу
- зелень - для украшения

□ Приготовление:

Отварить яйца, остудить и очистить от кожуры. Из 4-5 яиц вынуть аккуратно желток.



Очищенный от шелухи чеснок пропустить через чесночный пресс.



Измельчить желток вместе с остальными яйцами, добавить к чесноку.



Плавленный сыр натереть на терке и соединить с сыром и чесноком.



Заправить все майонезом и солью.



Наполнить получившейся смесью подготовленные яйца.



Из помидоров сделать "шляпки" для "грибов".



Сделать "точечки" из майонеза на шляпках. Закуска "Мухоморы" готова!



[Прасковья Родина](#) [Погода](#) [Закуска](#) [Мухоморы](#)