

Рецепт: Сардельки в беконе с салатом из лапши

СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА



Полноценное сочное и сытное блюдо в виде сарделек с сыром, обернутыми в нежнейшие ломтики бекона. Уже

слюнки текут, согласитесь? Но и это еще не все, прекрасным дополнением к такому блюду – великолепный салат из лапши. Вот теперь точно можно бежать на кухню и готовить, а затем вкушать сиё чудо.

Ингредиенты:

200 г лапши
по 150 г замороженного горошка, консервированной кукурузы и майонеза
1 стручок сладкого перца
100 г кетчупа
5 стол. ложек лимонного сока
6 стол. ложек замороженной зелени
соус «Табаско»
перец
сахар
8 сарделек
100 г сыра Гауда
8 ломтиков бекона
растительное масло
2 сваренных вкрутую яйца

Способ приготовления:

Шаг 1:

Отварить лапшу в достаточном количестве кипящей подсоленной воды согласно рекомендациям на упаковке.

За 2 мин до готовности добавить горошек. Откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой.

Шаг 2:

Слить сок с кукурузы. Нарезать кусочками стручок перца.

Шаг 3:

Для соуса тщательно смешать майонез, кетчуп, лимонный сок и зелень. Добавить по вкусу соус «Табаско», перец, соль, щепотку сахара, кукурузу, сладкий перец, смешать с лапшой и оставить на 30 мин.

Шаг 4:

Натереть сыр. Надрезать сардельки вдоль, наполнить их сыром, обернуть беконом, закрепить зубочистками и хорошо запечь в духовке, предварительно смазав противень растительным маслом (также можно просто хорошо обжарить на сковороде).

Совет: Перед тем как обернуть сардельки беконом желательно снять с них пищевую пленку. Так сардельки получатся более нежными.

Шаг 5:

Готовые сардельки подавать вместе с приготовленным ранее салатом.

Украсить нарезанными яйцами и по желанию кусочками помидоров и огурцов.

Сардельки в беконе с салатом из лапши готовы.

Приятного аппетита!

**СОХРАНИТЬ СТРАНИЦУ В ЗАКЛАДКАХ
БРАУЗЕРА**