Жажик

(творог, зелень, чеснок)

Состав:

500 гр творога

300 гр сметаны

2 зубчика чеснока

Немного зеленого лука

Немного укропа

Немного кинзы

Цитрона сушенного (чабер)

Соль по вкусу.

Все помыть тщательно, мелко нарезать и перемешать закуска готова.

Можно подать просто в пиале.

Но можно начинить ею маленькие помидоры, поделенные на две части и очищенные от мякоти с помощью ложки.

Или маленькие половинки болгарского перца, очищенные от семян и хвостиков.

Можно по ложечке выложить на мелкие листья салата, а можно на одной тарелке сделать композицию из всех трех видов.

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh6.googleusercontent.com/cNgJSPg_gNu4FqPozt5n_n35k-Vr5SOdSIZuPCHaU9lbM6MvF5a7k2ASEvrr_jmTB0axPPezJ4JXWbndiRPLjl2_wJakyitWNRcYmpcr82BReNlhCiSvjWCdBaBvNOBOfqEDu3eH | https://lh5.googleusercontent.com/-0g4iYHmZxeybkJQSGGwFEWXkpPFdqD5xStkvVnHhx7d98cUaroirR83kdmffzNDidjoRRlayqVb-RTCSsYmiF_8pP487V3exfzecaq-AV5s7MnW8m7qvYisHNPa-Uigu2IyxZ-A |
| https://lh4.googleusercontent.com/iDd-fqmKtbyC2OpaaOPJojlZwzymqRdcC3OC550Lx4XWeKMarEMhF0XeWbOSy0P3qJyBybSd1vJM7Jsh1Z24Lr7xhMbOZ7MJrzKCh0jmjUIuJJvGQMPgevEFfDUwh3U3hQ2OBprn | https://lh5.googleusercontent.com/nDIpXvw-rU81KeRKXKx7GkSsff9lhVoIvlr9Q-5VQN6LhkofXTlwSC95WEsuRrUhV-kpmBNSeusPJ0WtAVHSeF4InScdm2WciSMtsTv9edOe7iWwuM6Iu0Zo3flebakGWQtl_F70 |
| https://lh5.googleusercontent.com/_wjecm3ObHgLfY1T7P-leUioLptxmEQwREg4rslmTHjwObrKTTQvZtBX1zGMSBilvzDtExaVtWq1Z3K69R3G_t9M3rRq02dPt6WU_KIcOFa3rMIoNv3XWB2C6XWqieydjNxgXsFz | https://lh4.googleusercontent.com/fZAy4ag-ADt1iE3gnhE4yKwZwPTfPQXWzglBauMR7j6pEJ3jtWKgmH3_Q7U4G8Xd7RKIBkHMxigy8Yx-iWsNgsh-zwz0wKxBSSXzhZBvzy6wuPv_4ixyLFzhvCoQ_bc3KX352GLk |
| https://lh6.googleusercontent.com/OFco3PyE1Nb1D34C71GRF17YYGMbmWMyqpBSJ30Jclm3d7zh2Ka_8paS3WN_xTmtefASn0qVNORjyUFzlMLD--_FwYZu6WPR2aGOr9YaLMh1nJ1nb8KWi04XgN5kqs0yLrx1lSxX | https://lh6.googleusercontent.com/eOCtM5sl72GhhmB4OyA7db5E47PYH_px3bQ8IyHKITTAPzExwzp7ZC_Sv8xKLRLNOYwm2j64wxxCJBi7_820g-hlCkQtWLFCL7MwBVAwUI9SH6LNYjImbqnILk-S4aiP8OIRxlqY |
| https://lh6.googleusercontent.com/cnxwCU2MYJRzrNeKC62blO7NEnZS03fTq1eSvuSogjkpjDzLMFJjT0XIlbCgbcUy68X332N3oEwt9z18gOCRhHrp7kYHWs2bIs2_J4am4CsBk_d-w49_ybzdsO53Z96sYwzGyckq | https://lh5.googleusercontent.com/kChHjMZWzWH-E0QPx2mucxken4s-mVNaaliRGWRsJHltpAytrXgVlTWPz2ERclPcUWmsov_BARL3qrYGqN-O854ABAYBMRs2vI3_cXJB1c9WcPleo6RnGHSEijhs1ST5ynQYrs7w |
| https://lh5.googleusercontent.com/VwICyb9Xw6rr4vXOdE3dTpYIqvHoEMNuP8tQzVL9hR0Eoo5vI5mvDrmmYKfm_B6-8UxCp3HER2RTAU2lUqKeJIyPAs7Y9pRujaqD1Ur0xzDMpAZEfG9zAUUTCBYOHuLgfBpDC04h |  |

можно начинить жажиком помидоры и перцы:

|  |  |
| --- | --- |
| https://lh4.googleusercontent.com/xIybdWuSwr1qrmGRmMXibeE9hWYN4ln811b9kiZ56HMkOQ796etwbWBbccuZNtZkh61FhyGLBfSlS052WZbruLL745T3lUj5N63yXGoIrb-vLZ7vzxnZPx4byfFVjZrpOpdWt9ol |  |