



И снова дракончики на праздничном новогоднем столе!.. Яркая, красивая и вкусная закуска с красной икрой. Достаточно проста в приготовлении.

### **Ингредиенты:**

- огурцы среднего размера (желательно с пупырышками)
- красная икра
- яйца куриные
- креветки (или консерва "мясо криля")
- майонез
- зеленый лук - для украшения
- соль, перец - по вкусу
- черный перец горошком - для украшения
- деревянные зубочистки

### **Приготовление:**

Яйца отварить и мелко нарезать.

Огурец вымыть и разрезать поперек на части (бочонки), длиной 6-7 см. Лучше использовать части со стороны хвостика и соцветия (чтобы была закругленная мордочка

дракона).

Каждый "бочонок" разрезать поперек зубчиками с помощью специального ножа (сейчас продаются на каждом углу) или обычного.



Из одной части (которая будет нижней) аккуратно вырезать серединку - сделать "лодочку". Сразу же проделать небольшие углубления для глаз и ноздрей.



Соединить вместе яйца, мясо криля (или измельченные отварные креветки), майонез и соль, перец.



Наполнить полученной массой лодочки из огурцов (нижние части).



Сверху выложить красную икру.



Соединить обе половинки огурца с помощью половинки зубочистки.



Глаза - икринки, ноздри - перец горошком. Если плохо держатся - макнуть нижней частью в майонез. "Брови" - перышки зеленого лука - также "приклеить" с помощью майонеза.



Закуска Дракончики готова!



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-zakuski}{loadposition new}