**Рецепт «Помидоры в снегу»**

Для красивого и аппетитного приготовления нам потребуются:

- Помидоры плотные красные – 4-5 штук (в зависимости от количества ценителей высокой кухни)

- Яйца свежие (С 0 категория-4 штуки, С 1 категория-5 штук)

- Сыр твердых сортов – 100-150 грамм

- Сметана – 8 столовых ложек, для тех кто предпочитает поострее +2 столовые ложки майонеза

- Чеснок - 5 больших зубчиков, также пучок зелени (укроп, кинза, петрушка)

- Смесь перцев (черный перец, белый перец, лимонный, паприка) - половина чайной ложки.

**Способ приготовления закуски «Помидоры под снегом(шубой)» к праздничному столу**

**1.**Тщательно моем яйца, затем помещаем их в емкость с холодной водой для варки в течение 15 минут. После готовности их необходимо очистить и мелко нарезать.

**2.**Натираем сыр на терке слайсами

**3.** Тщательнейшим образом моем помидоры при помощи соды либо соли, вытираем насухо и нарезаем на одинаковые дольки поперек овоща.

**4.**Промываем зелень и даем ей хорошо высохнуть на салфетке или полотенце. Шинкуем подготовленный пучок.

**5.**Чистим чеснок и полтора зубчика режем тонкими слайсами. Остальной чеснок натираем на мелкой терке. Он нам пригодится для сметанного соуса. В чашке или пиале перемешиваем сметану с майонезом, далее вводим чеснок и немного перца, доводим соус при помощи перемешивания до однородной массы. Две ложки воды или ложка растительного масла сделает соус более жидким.

**Выкладывание слоев**

Есть два варианта подачи салата. Либо выкладывать в виде канапе, либо горкой.

- Первым делом выкладываем помидоры, добавляем немного соли и перца. По желанию возможно добавить пару слайсов чеснока и 2-3 листочка зелени.

- Далее на помидоры выкладываем яйца, затем сыр. При помощи ложки поливаем все это небольшим количеством сметанного соуса с чесноком. Не забывайте, у нас будет несколько слоев, соуса

- Это был первый слой. Далее это все нужно повторить в таком же порядке: помидоры, яйца, сыр и соус. Выкладываем три таких слоя. По верху «помидоров под снегом» дополнительно разливаем соус, как на фото.

Приятного аппетита!