
Kanapki

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1342 razy.

Do kanapek używać długich, wąskich bułek kanapkowych lub chleba z prostokątnej formy.

1. Kanapki sporządzić z bułki pszennej, chleba pytlowego, sitkowego lub razowego z poprzedniego dnia. Pieczywo krajać ostrym nożem w cienkie kromki. Chleb przed krajaniem obrać ze skórki, krajać bardzo cienko, zwłaszcza chleb razowy. Bułkę barową krajać w krążki.

2. Pierwszą warstwę na kromkach pieczywa stanowi masło świeże, niezbyt twarde, by dało się łatwo rozsmarować. Masło można zmieszać z różnymi dodatkami, jak z ementalerem miękkim i papryką, ze szczypiorkiem, ze śledziem.

3. Na nasmarowane masłem kromki nakładać w dowolnych zestawieniach składniki starając się o utrzymanie wzoru. Po ułożeniu składników przybrać kanapki dbając o dobór barw. Kanapki sporządzić gatunkami i gatunkami układać na tacy lub płaskich półmiskach.

Przechowywać (nawet przez krótki czas) przykryte czystymi serwetkami, gdyż kanapki szybko obsychają i tracą świeży wygląd.

Składniki kanapek:

wędliny pokrajane cienko lub zmielone i rozarte okrawki szynki; polędwica łososiowa pokrajana cienko, pasztet pokrajany cienko w kawałki prostokątne lub trójkątne; sprawiony śledź podzielony na 6 części każdy, sardynki podzielone wzdłuż na półówki; łosoś wędzony skrawany cieniutko, podzielony na równe, małe kawałki; masy mieszane z sera, śledzi, jaj, masła itp.; różne gatunki sera: bryndza owcza, rokfort oraz ser trapistów, ementaler, tyłzycki, pokrajany na cienkie kawałki, ser śmietanowy i smażony (topiony), twarożek; jaja na twardo w krążkach lub siekane; ogórki kiszane lub świeże, pokrajane w krążki, zielona pietruszka drobno siekana i w całości do przybrania kanapek i półmisków; rzodkiewka w plastrach i w całości, nacinana, do przybrania kanapek i półmisków; pomidory, marchew w krążkach; zielona sałata do przybrania kanapek i półmisków; musztarda.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD