
Kanapki mieszane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1160 razy.

Kanapki mieszane przygotowuje się z różnego rodzaju pieczywa (bułka, chleb pytlowy, razowy lub sitkowy), o rozmaitej wielkości i kształcie. Podawać je można zarówno jako jedyną przekąskę, jak i w zestawieniu z innymi przekąskami. Można je przygotować w postaci jedno- lub wieloskładnikowych kanapek; wykonanie tych ostatnich jest bardzo pracochłonne. Składniki główne i dodatkowe kanapek mieszanych, a także przybranie półmisek, na których są podawane, dobiera się zależnie od pory roku, wykorzystując różnorodne sezonowe produkty i nowalijki. Przepisy ujęte są w grupy zależnie od użytych składników; przygotowanie pieczywa podano przy poszczególnych grupach. Z podanych składników otrzymuje się 8 kanapek o wielkości zależnej od rodzaju pieczywa. Najlepiej przygotować je w trzech odmianach. Kanapki mieszane podaje się na prostokątnej tacy lub płaskim długim półmisku, układając je odmianami w rzędy. Miejsca między rzędami dekoruje się: przy kanapkach wiosennych - zieloną sałatą lub nacią pietruszki, przy letnich - sałatą i papryką, przy jesiennych - sałatą, papryką lub paskami czerwonej papryki, a przy kanapkach zimowych można m. in. wykorzystać jarmuż. Kanapki na chlebie pytlowym, razowym lub sitkowym, które stanowią odrębną grupę, można podać przybrane każdym z sezonowych produktów, dostosowanym do składnika głównego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD