
Kanapki z pieczonym mięsem z drobiu

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1122 razy.

10-15 dag białego mięsa z pieczonego drobiu (kura, indyka)

2 łyżki zastygłego sosu od mięsa

pół pomarańczy (mandarynki)

kilka listków sałaty

Z pięciu części obranej pomarańczy lub mandarynki usunąć strzępki białej skórki, każdą przekrajać wzdłuż na połowę i usunąć pestki. Na kromki położyć po kilka płatków z listka sałaty, a na nich warstwę mięsa pokrajanego w cienkie plasterki. Na środku kanapki położyć płatek listka sałaty i połowę części pomarańczy lub mandarynki, kładąc ją powierzchnią przekrojoną do góry. Galaretę z sosu od mięsa oddzielić od tłuszczu zastygłego na powierzchni, stopić przez łagodne ogrzanie i pozostawić do ostygnięcia. Gdy zaczyna ponownie krzepnąć, zalać każdą kanapkę cienką warstwą galarety, nabierając ją łyżeczką.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD