Kanapki na opiekanych grzankach (toastach)

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1428 razy.

Do przygotowania grzanek należy używać białego, świeżego pieczywa, które - pokrajane w plastry grubości ok. 1 cm- opieka się z jednej lub obu stron w przeznaczonych do tego celu maszynkach elektrycznych (pieczywo pokrajane zbyt cienko i pieczywo czerstwe bardzo wysycha, skręca się i przypala podczas przypiekania, dając mniej smaczne, twarde grzanki). Na grzanki nadaje się najlepiej chleb lecytalowy, tzw. Lecital, który znajduje się w handlu w półkilogramowych bochenkach. Ze spodu i boków bochenka nie trzeba usuwać skórki, jedynie ściąć z niego wierzch i oba końce. Bochenek należy pokrajać na 18 kromek i opiec z jednej lub obu stron na złoty kolor. Miejsca przypalone dają się łatwo zeskrobać nożem. Dzieląc każdą opieczoną kromkę w poprzek na połowę (przecinać należy jeszcze gorącą kromkę, gdyż wystudzona będzie się kruszyła) otrzymuje się 36 kromek o wymiarach ok. 4,5 X 6 cm. Kromki można smarować masłem dopiero po ich zupełnym ostygnięciu (opiekane z jednej strony lepiej jest smarować po stronie nieopieczonej). Kanapki na opiekanych grzankach przygotowuje się jak opisane wyżej kanapki z pastami lub kanapki z dodatkiem past. Ilości składników podane przy tamtych kanapkach na 8 sztuk wystarczą do zrobienia 9-12 kanapek na grzankach. Kanapki na opiekanych grzankach podaje się tak, jak kanapki mieszane, układając je najlepiej rzędami według odmian (również w zestawieniu z kanapkami na kromkach ze zwykłego pieczywa) na tacach prostokątnych lub półmiskach, przybrane listkami sałaty lub nacią pietruszki.

Nades□a□□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD