Kanapki dunskie z indykiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2438 razy.

20 szt. Czas przygotow. 45 min.

20 kromek chleba razowego bez skorki,

piers indyka (ok. 1 kg),

50 ml oleju sojowego,

80 ml masla,

100 g masla,

1 puszka kompotu z brzoskwin,

100 g borowek z gruszkami,

20 lisci swiezej bazylii,

1 glowka kruchej salaty.

1. Piers indyka umyc, osuszyc i natrzec sola oraz olejem. Owinac folia aluminiowa, polac i piec do miekkosci w piekarniku rozgrzanym do temp. 200żC.

Ochlodzic.

2. Zimna piers pokroic ukosnie na plastry grubosci 2 mm.

3. Salate umyc, osuszyc, wybrac najladniejsze liscie. Brzoskwinie wyjac z kompotu, osaczyc, pokroic na plasterki. Listki bazylii umyc, osuszyc.

4. Kromki chleba posmarowac cienko maslem. Na kazdej z nich ulozyc lisc salaty,

a na nim 2 plastry indyka.

5. Kanapki ozdobic plastrami brzoskwini ulozyc w formie wachlarza oraz odrobina

borowek umieszczonych w miejscu rozchodzenia sie wachlarza. Przybrac listkami bazylii.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 18.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)