
Kanapki dunskie z indykiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2351 razy.

20 szt. Czas przygotow. 45 min.

20 kromek chleba razowego bez skorki,

piers indyka (ok. 1 kg),

50 ml oleju sojowego,

80 ml masła,

100 g masła,

1 puszka kompotu z brzoskwin,

100 g borowek z gruszkami,

20 listków świeżej bazylii,

1 główka kruchej salaty.

1. Piers indyka umyć, osuszyć i natrzeć solą oraz olejem. Owinąć folią aluminiową, polać i piec do miękkości w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C.

Ochłodzić.

2. Zimną pierś pokroić ukośnie na plastry grubości 2 mm.

3. Salate umyć, osuszyć, wybrać najładniejsze listki. Brzoskwinie wyjąć z kompotu, osaczyć, pokroić na plasterki. Listki bazylii umyć, osuszyć.

4. Kromki chleba posmarować cienko masłem. Na każdej z nich ułożyć liść salaty, a na nim 2 plastry indyka.

5. Kanapki ozdobić plasterkami brzoskwin ułożyć w formie wachlarza oraz odrobina borowek umieszczonych w miejscu rozchodzenia się wachlarza. Przybrać listkami bazylii.

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

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