
Kanapki dunskie z rostbefem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2217 razy.

15 szt. Czas przygotow. 50 min. +2 godz

14 kromek chleba razowego bez skorki,

400 g rostbefu,

100 g masła,

200 ml czerwonego wytrawnego wina,

2 łyżki oleju sojowego,

25 g kaparów,

1 cebula,

1 łyżka suszonych ziół (estragon, tymianek),

1 główka kruchej sałaty,

sol, pieprz.

Sos bearnenski:

1 duże żółtko,

60 g masła,

1 mała szalotka,

2 łyżeczki wody,

2 łyżeczki octu winnego,

1 łyżeczka drobno posiekanego estragonu i trybulki ogrodowej,

1/4 ząbku czosnku,

sol, pieprz.

1. Rostbef natrzeć ziołami, solą i pieprzem. Ułożyć w naczyniu, zalać winem i marynować 2 godz. Włożyć do brytfanny z rozgrzanym olejem i piec 20 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C. Ochłodzić. Pokroić w plastry grubości 3 mm.

2. Przygotować sos bearnenski: w małym rondelku zagotować ocet wymieszany z wodą oraz drobno posiekana cebulka, estragonem i trybulką. Gdy plyn zmniejszy swoją objętość do połowy przecedzić go i ostudzić. Do przestudzonego płynu dodać żółtko i grudkę masła. Postawić na ogniu w drugim większym garnku z gorącą wodą (60°C) i ubijać, dopóki żółtko nie zacznie gęstnieć. Zdjąć z ognia i trzymając dalej w gorącej wodzie dodawać porcjami kawałki masła. Ubijać, aż nie powstanie jednolita, gęsta masa. Ochłodzić.

3. Umyte i osuszone liście sałaty układać na posmarowanych masłem kromkach

chleba. Na kazdej kromce polozyc 2 plastry rostbefu tak, by zachodzily czesciowo na siebie. Przybrac kaparami, sosem bearnenskim i 2-3 krazkami cienko

pokrojonej cebulki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 22.

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