
Kanapki dunskie z tatarem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2563 razy.

10 szt. Czas przygotow. 25 min.

10 kromek chleba razowego (bez skorki),

40 g surowej poledwicy wolowej,

10 jajeczek przepiornych,

125 g masła,

1 cebula,

1 mały słoik ogorków konserwowych,

2 łyżki kaparów lub siekanych grzybow marynowanych,

2 łyżki oliwy,

1 łyżeczka musztardy gruboziarnistej.

1. Mieso umyc, osuszyc, oczyszcic z blon. Ostrem nozem skrobac powierzchnie miesa. Kolejne warstwy zeszkrobanego miesa zbierac do miski. Dodac oliwe, dokladnie wymieszac.

2. Maslo utrzec z musztarda na jednolita mase. Obrana cebule pokroic w drobna

kostke. Ogorki konserwowe pokroic w drobna kostke. Jajka przepiornicze umyc,

rozbic i oddzielic zoltka od bialek. Bialka odrzucic. Zoltka zostawic w

skorupkach.

3. Chleb posmarowac maslem musztardowym. Na kazda kromke polozyc warstwe tatara

grubosci 1 cm w taki sposob, by na brzegu kanapki z kazdej strony zostawic

wolny pasek szerokosci 1 cm. Dwa przeciwlegle rogi kanapki przybrac kaparami, dwa pozostale posiekanyimi ogorkami. Pomiedzy nimi, na brzegach kanapki

ulozyc posiekana cebule. We wglebieniu na srodku tatara umiescic zoltko jajeczka przepiorniczego.

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

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