
Kanapki glazurowane z musem z lososia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2147 razy.

15 szt. Czas przygotow. 35 min + 1 godz

5 duzych prostokatnych kromek chleba razowego,

50 g masla,

2 plasterki cytryny,

1 galazka pietruszki.

Galaretka:

200 ml bialego wytrawnego wina,

2 lyzki zelatyny.

Masa:

1 puszka lososia w sosie wlasnym,

100 ml smietany kremowki,

60 g masla,

1 lyzka soku z cytryny,

sol, pieprz.

1. Lososia wyjac z puszki, osaczyc na sicie, obrac ze skory, usunac osci i ciemne czesci. Rozetrzec razem z maslem na jednolita mase. Dodac smietane i sok

z cytryny. Wymieszac. Doprawic do smaku sola i pieprzem.

2. Z kazdej kromki chleba wyciac 3 krazki. Krazki chleba posmarowac cienko maslem i wycisnac na nie mase lososiowa za pomoca wyciskarki z karbowana koncowka.

3. Przybrac kazda kanapke listkiem pietruszki i czastka cytryny wycieta z plasterka. Kanapki ochlodzic w lodowce.

4. Zelatyne moczyć w winie 15 min, nastepnie wino ogrzewac, stale mieszajac, az

zelatyna nie rozpusci sie. Powstala w ten sposob galaretke zostawic do

ochlodzenia. Plynna galaretka dwukrotnie smarowac powierzchnie kanapek za

pomoca plaskiego pedzla. Wlozyc kanapki do lodowki miedzy jednym a drugim

glazurowaniem i po jego zakonczeniu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 26.

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