KANAPKY BÁSNIKA STUDENEJ KUCHYNE MAJSTRA KUCHÁRA ONDREJA ANTOVSZKÉHO

Volali ho aj „Básnik studenej kuchyne“. Jeho kanapky – jednohubky nechýbali na nijakej väčšej spoločenskej či dokonca vládnej akcie a ... pochutili si na nich všetci. Základ tvoril biely alebo čierny chlebík vykrojený do rôznych tvarov a na ňom „kraľovali“ nátierky od výmyslu sveta, dokonale upravené, dokonalej chuti, dokonalo ozdobené.

Blížia sa najkrajšie sviatky v roku – Vianoce a po nich Silvester. Sviatky v znamení rozličných párty, rodinných osláv a návštev. Prekvapte ich kanapkami „Básnika studenej kuchyne“.

JEDNOHUBKY – KANAPKY

KANAPKY Z BRAVČOVEJ PEČENE

Suroviny: • 200 g surovej bravčovej pečene • 60 g masla • 30 g cibule • 10 g rajčinového pretlaku • 10 g strúhanky • soľ • rasca • mleté čierne korenie • pažítka

Postup: Očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu speníme na masle. Pridáme na rezance pokrájanú pečeň a rascu, dusíme domäkka. Vychladnutú pečeň najemno zomelieme, pridáme soľ, mleté čierne korenie, rajčinový pretlak, nakrájanú pažítku a vyšľaháme. Podľa potreby zahustíme strúhankou.

Úprava: Na plech s nízkym okrajom rozotrieme nátierku do výšky ½ cm a necháme ju v chladničke stuhnúť. Potom vykrajujeme okrúhlym vykrajovačom, ukladáme na rovnako vykrojený chlieb a zdobíme ručičkou reďkvičky a petržlenovou vňaťou.

KANAPKY Z TAVENÉHO SYRA SO SARDINKAMI

Suroviny: • 130 g smotanového syra • 100 g sardiniek • 1 polievková lyžica sladkej smotany • soľ • mleté čierne korenia • horčica • 1 lyžica citrónovej šťavy • 10 g cibule

Postup: Smotanový syr, sol, mleté čierne korenie, horčicu vyšľaháme a pridáme vidličkou rozmačkané sardinky aj s olejom. Dochutíme citrónovou šťavou a najemno nakrájanou cibuľou. Zjemníme sladkou smotanou. Vyšľahanú a vychladnutú nátierku podávame na čiernom chlebe.

Úprava: Na chlieb, nakrájaný na obdĺžniky, natrieme nátierku, ozdobíme kúskom sardinky, kolieskom cibule obaleným v paprike a petržlenovou vňaťou.

KANAPIKY S NÁTIERKOU Z VARENEHO HOVÄDZIEHO MÄSA

Suroviny: • 200 g surového hovädzieho mäsa • 50 g masla • 50 g taveného syra • 10 g cibule • soľ • mleté čierne korenie • horčica • worcester

Postup: Maslo so soľou vyšľaháme, pridáme tavený syr. Uvarené hovädzie mäso po vychladnutí najemno zomelieme. Do zomletého masa za stáleho miešania pridáme vyšľahané maslo so syrom. Dochutíme mletým čiernym korením, horčicou, worcestrom a najemno nakrájanou cibuľou.

Úprava: Na plech s nízkym okrajom rozotrieme nátierku do výšky 1/2 cm a necháme v chladničke stuhnúť. Zo stuhnutej nátierky vykrajovačom vykrajujeme kolieska, ktoré ukladáme na rovnako vykrojený chlieb. Ozdobíme guľkou mladého kalerábu, mesiačikom rajčiny a petržlenovou vňaťou.

KANAPKY SO SYROVOU NÁTIERKOU

Suroviny: • 160 g smotanového syra • 60 g masla • 30 g cibule • soľ • mleté čierne korenie

Postup: Maslo so soľou vyšľaháme, pridáme smotanový syr, najemno nakrájanú cibuľu, mleté čierne korenie a spolu premiešame. Podľa chuti môžeme namiesto cibule použi cesnak. Podávame vo vychladenom stave na čiernom chlebe.

Úprava: Na plech s nízkym okrajom rozotrieme nátierku do výšky 1/2 cm a necháme v chladničke stuhnúť. Po stuhnutí z nej vykrajujeme kolieska, ukladáme na rovnako

Kanapky z bravčovej pečene

Kanapky z taveného syra so sardinkami

Kanapky z vareného hovädzieho mäsa