

Kanapka leśna z Kanią



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chleb razowy	2 skibki
masło	10 gram
kania	1 nieduża
ser żółty	1 plaster
sałata chrupiąca	
pomidor	plaster
musztarda	1 łyżeczka
majonez	1 łyżeczka
bułka tarta	do panierki
jajko	do panierowania
oliwa	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z CHLEBA (UŻYŁAM WŁASNEGO WYPIEKU NA ZAKWASIE) ZROBIŁAM GRZANKI. POSMAROWAŁAM MASŁEM.
- KROK 2 DODAŁAM CHRUPIĄCĄ SAŁATĘ, POR I MAJONEZ.
- KROK 3 KANIĘ DOKŁADNIE OCZYSZCZONĄ, OBTOCZONĄ W JAJKU I TARTEJ BUŁCE USMAŻYŁAM NA MAŁEJ ILOŚCI OLIWY I WŁOŻYŁAM W ŚRODEK.
- KROK 4 NA KANIĘ POŁOŻYŁAM PLASTER ŻÓŁTEGO SERA.
- KROK 5 DODAŁAM MUSZTARDĘ I JESZCZE TROCHĘ PORA.

KROK 6 NA KONIEC UŁOŻYŁAM GRUBY PLASTER POMIDORA.
KROK 7 PRZYKRYŁAM DRUGĄ GRZANKĄ. PYSZNA KANAPKA :)