

Kanapka polska wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kanapka

bułka	1 sztuka
Buraczki wiórki Smak	30 gramów
serek kremowy	30 gramów
koperek	
sałata masłowa	
Musztarda sarepska Prymat	2 łyżeczki

Schabowy

jajko	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
mąka	do panierki
Smalec wieprzowy	2 łyżki
schab wieprzowy	70 gramów
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Schab delikatnie rozbij za pomocą tłuczka na grubość ok. 0,5 cm.
2. Rozbitego kotleta dopraw solą oraz pieprzem, obtoczy w mące, następnie jajku oraz bułce tartej.
3. Schabowego smaź na rozgrzanym smalcu do momentu aż będzie złocisty z każdej strony.
4. Koperek drobno posiekaj i połącz z serkiem śniadaniowym.
5. Bułkę przekrój na pół, dolną część posmaruj kopertowym serkiem śniadaniowym, na którym ułóż chrupiące listki sałaty.
6. Następnie połóż odcedzone wiórki buraków oraz schabowego, górę bułki posmaruj ostrą musztardą sarepską i zamknij kanapkę.
7. Do przygotowania kanapki możesz użyć schabowego który został z obiadu.

Smacznego!

A jeżeli lubicie, sprawdźcie koniecznie [przepis na kanapkę bałkańską!](#)

Chcesz więcej pysznych przepisów na kanapki?

[POBIERZ EBOOKA](#)