

Kanapki koktajlowe z pastą z kurczaka



SANDRA9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	2 sztuki
Szafran nitki Prymat	1 szczypta
curry	1/2 łyżeczki
curry	1 łyżeczka
sól do smaku	1 szczypta
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1/2 łyżeczki
majonez	2 łyżki
Musztarda francuska Prymat	1 łyżeczka
sos chili słodko-ostry	1/2 łyżeczki
kukurydza w puszcze	2 łyżki
pomidorki koktajlowe	10 sztuk
pumpernikiel	koktajlowy opakowanie
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/2 łyżeczki
ogórek świeży	1 sztuka
ocet	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zagotuj wodę w małym garnuszku z dodatkiem szafranu i ½ łyżeczki curry. Jeżeli nie masz szafranu dodaj pół łyżeczki kurkumy.

2. Lekko po nakłuwaj piersi kurczaka i włóż je do gotującej się wody. Gotuj, aż mięso będzie miękkie.

3. Kiedy piersi już się ugotują, wyjmij je i ostudź. Następnie widelcem porozrywaj na drobne "włókna".

4. Wymieszaj mięso z resztą składników (1 łyżeczką curry w proszku, solą i pieprzem, przyprawą do kurczaka, octem pomidorowym, majonezem, musztardą, sosem chili i kukurydzą). Odłóż na chwilę do lodówki, aby smaki się połączyły.

5. Rozłóż pumpernikiel na talerzu i nałóż odpowiednią ilość pasty z kurczaka. Jeżeli nie masz mini pumpernika, kup zwykły i wytnij kółka metalowym pierścieniem do wykrawania ciasteczek. Przy jego użyciu możesz dokładnie nałożyć pastę z kurczaka.

6. Przystrój kiełkami i ćwiartkami pomidorków koktajlowych oraz ogórkiem.

Smacznego!