

Doradca Smaku VII: Imprezowe tartinki, odc. 22



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na 6 kanapek

łosoś wędzony	250 g
bakłażan	1
pomidory bez skóry	3
ogórek zielony	1
szalotka	1
rzodkiewka	4-5
serek śmietankowy	2 opakowania
krążki serowe do grillowania i smażenia	1 opakowanie
pieczywo	(jasne, ciemne, tostowe)
mix sałat	
oliwa	
ogóreczki konserwowe	8 sztuk Smak

Do smaku

Papryka słodka mielona Prymat

Kminek mielony Prymat

oregano

Pieprz czarny mielony Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Kroki postępowania

- KROK 1 Szalotkę kroimy w kostkę. Ogórek kroimy na pół, wydrążamy środek i kroimy w kostkę. Z dwóch pomidorów usuwamy miąższ i kroimy w kostkę. Łososia kroimy w drobną kostkę. Jeżeli ma skórę to wcześniej usuwamy ją. Rzodkiewki kroimy w ćwiartki, a potem w plasterki. Ogóreczki konserwowe kroimy w kostkę. Do dekoracji odkładamy kilka plasterków ogórka i rzodkiewki.
- KROK 2 Do jednego serka śmietankowego dodajemy pokrojone pomidory i ogórki oraz połowę pokrojonego łososia. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem czarnym, papryką słodką i mieszamy. Do drugiego serka dodajemy szalotkę, rzodkiewkę i ogóreczki konserwowe. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem czarnym i oregano.
- KROK 3 Bakłażan kroimy na grube plasterki. Możemy za pomocą metalowego ringu wyciąć z nich równe okręgi. Smażymy na małym ogniu na oliwie z oliwek. Doprawiamy solą, pieprzem czarnym i kminkiem. Pozostałego pomidora kroimy na plastry i smażymy na patelni obok bakłażana. Doprawiamy solą.
- KROK 4 Krążki serowe kładziemy na rozgrzanej patelni grillowej i smażymy z obu stron. Kromki chleba pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez ok. 10 min, aż się zrumienią. Upieczone możemy wyciąć ringami w kształt koła.
- KROK 5 Na grzanki dodajemy przygotowane dodatki. Część grzanek smarujemy przygotowanymi pastami, a na wierzchu kładziemy plastry rzodkiewek, ogórka i pozostałą część łososia. Na inne kładziemy kolejno usmażony plaster pomidora, bakłażana i krążki serowe. Na krążkach możemy położyć żurawinę. Podajemy z mieszanką ulubionych sałat.