



Канапеи

Фичо вели дека не постои класичен рецепт за Канапеи, тие се плод на вашата креативност. Тој ќе ни подготви дел од неговите идеи за Канапеи.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки (зависно од комбинацијата):

- 300 грама шери домати
- 200 грама плаво сирење
- димен лосос
- краставица
- копар
- млечен намаз
- една китка француски магнонос
- неколку јајца од препелица
- 2-3 обични јајца
- 100 грама биено сирење
- 100 грама маслинки со пиперче
- црвена зелка
- сланина и пршута
- моцарела
- неколку видови на леб
- готови кори
- авокадо
- кромид
- лимон
- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Ќе набавите состојки по ваша желба, зависи која комбинација ќе ја одберете. Дополнително може да искомбинирате и урми и пршута.

Чекор 2

За Гвакамоле сосот, доволно ви е едно авокадо во полна зрелост и една галва кромид со средна големина, ситно ќе ги исецкате и ќе ги споите заедно со лимонев сок и сол како би добиле Гвакамоле сос.

Чекор 3

За корпите потребни ви се готови кори за печење, ќе ги формирате како корпички во силиконската модла за мафини и ќе ги наполните со ситно исецкана сланина, малку магнонос и малку моцарела. Припремата на корите е слична како за пита, ќе ги испрскате со кисела вода и малку масло за јадење. За една корпица доволно ви се 3-4 кори во пластови.



Чекор 4

За другите комбинации, погледнете го видеото. Секогаш може да направите и други според ваша желба!

Совет

Кога се работи за Канапеи, секогаш добро ќе ви дојде да имате блендер при рака, можностите стануваат се повеќе!

Користени производи:



Калап за мафини



Рачен блендер



Сантоку нож



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk