



Kanapky s vepřovou terinou

Ingredience:

1 ks vepřová terina
200 g snídaňová slanina Selection
sušené švestky
větvičky rozmarýnu
pečivo dle chuti

Postup:

Pečivo a terinu nakrájíme na stejně velké dílky, terinu položíme na pečivo. Sušené švestky obalíme slaninou, spícháme párátky a pozvolna opékáme na suché pánvi. Necháme je lehce zchladnout, vyjmeme párátko, propíchneme je skrz rozmarýnovou větvičkou a upevníme na pečivo s terinou.
Tip: Sušené švestky můžete předem namočit do červeného vína nebo slivovice.

Tento recept pro Vás připravila www.inkitchenopen.blogspot.cz.

