



Canapés - chlebové chipsy se salámovou pomazánkou

Ingredience:

Na 10 porcí budeme potřebovat:

1 balení Mix Trio suchých salámů Schneider
1 balení pomazánkového másla
150 ml mléka
1 stroužek česneku
2 ředkvičky na ozdobu
1 svazek pažitky

150 g žitné celozrnné mouky
150 g pšeničné chlebové mouky
1 lžíci škrobu
teplou vodu
špetku mletého kmínu
sůl

Postup:

Nejdříve si připravíme těsto, potřebuje si totiž mírně odpočinout. Suché ingredience smícháme dohromady a přidáváme postupně teplou vodu, dokud se neutvoří pružné těsto. Necháme ho deset minut odpočívat a potom rozválíme ideálně ve strojku na těstoviny na tloušťku 1 mm anebo válečkem co nejtenčí. Podložíme pečícím papírem a pečeme na 170 stupňů dozlatova. Potom rozlámeme na požadované tvary.

Salámy nakrájíme natenko na proužky a potom na malé kostičky smícháme s rozmíchaným mlékem a máslem. Nastrouháme česnek a osolíme. Pomocí dvou čajových lžiček vytvarujeme tzv. quenelle (noček). Ozdobíme pažitkou a ředkvičkami.

www.JakNaVelkeVeci.cz
www.schneider-food.cz

