



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Канапе Тапа

Канере Тапа



8 кусочков хлеба
2 куриных бифштекса
1 картофель
1 зелёный перец
2 стол.ложки кетчупа
Раст.масло для жарки
Соль

- # Картофель почистить, порезать кольцами толщиной пол сантиметра. Поджарить до золотистого цвета.
- # Куриные бифштексы порезать на 4 равные части. 8 куриных кусочков обжарить до золотистой корочки.
- # На хлебн.кусочки со срезанными краями, нанести слой кетчупа.
- # Положить жаренный картофель и курицу.
- # На самый верх положить квадратный кусочек зелёного перца.
- # Канапе переложить на плоскую серв.тарелку. Украсить оставшимся жаренным картофелем.
- # По желанию, украсить дольками помидор и свежим перцем. Посолить.

Куриные бифштексы можно поджарить на жаровне.