



## Канапе Тапа

Канапе Тара



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 жареный 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.