

Kulinārija



Kanapē maizītes

Kanapē ir mazas sviestmaizītes vienam kumosam – ideāla uzkoda svētku galdam. Izmantot var jebkurus produktus, vadoties pēc garšas un tās savietojamības. Piedāvājam vairākas receptes lielisku kanapē pagatavošanai.



Mušmirītes



Kanapē vajadzīgas vārīta un nlobītas paipalu oliņas, ķirštomātiņi, zaļumi un majonēze, kā arī krējuma siers. Tomātus sagriež uz pusēm, mīkstumu rūpīgi izņem ar karotīti.

Uz iesmiņa uzver tomātiņus un olas veidojot sēnītes. Ar zobu bakstāmā palīdzību uz “sēņu cepurītēm” liek majonēzes vai krējuma siera pilienus. Apakšā var novietot pētersīļu lapiņas.

Rozītes



Šo “romantisko” uzkladu gatavo no mazzālītas vai kūpinātas zivs, kas sagriezta plānās šķēlītēs, krēmsiera un maizes, piemēram, bagetes.

Maizi sagriež līdz 0,5 cm biezios gabaliņos. Ja neatradi bageti, var no parastas baltmaizes gabaliņiem izgriezt aplīšus ar cepumu formiņas palīdzību.

Uz maizes ziež krējuma sieru, kuram pievienots nedaudz sāls.

Sieram var pievienot sīki sagrieztus zaļumus.

Plānu, garu zivs gabaliņu savērpj spirālē un vertikālu nostiprina uz siera.

Daudzslāņainais kanapē

Gabaliņu rupjmaizes pārziež ar krēmsieru, liek uz tā plāni sagrieztu gurķi un pārkaisa ar sāli.

Baltmaizes gabaliņu pārziež ar krēmsieru un ar apziesto pusi liek uz gurķiem. Pēc tam pārziež baltmaizes virspusi, uzliek zivi, uzliek ieziestu rupjmaizes gabaliņu.

Atkārtoti, piemēram, ar plānām paprikas vai tomāta ripiņām. Noslēdz ar baltmaizi. Šis process atgādina tortes salikšanu.

Daudzslāņainajā sviestmaizē vienādos attālumos iedur iesmiņus.

Starp iesmiņiem sagriež sviestmaizi krusteniski tā, lai uz katra iesmiņa paliktu kvadrātveida kanapē maizīte.





