

Kanapka z figa i boczkiem



Autor: **kulinarnyfreestyle**
Przepisów: 55 Ocena: 205



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- chleb razowy pszenno-żytni
- serek śmietankowy
- figi
- plastry boczku
- pieprz Cayenne
- szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie kanapek zacznijcie nietypowo od zrobienia z plastrów boczku tak zwanych chipsów z boczku (skwierząc je na patelni, używając piekarnika lub grilla). Następnie przekrójcie figę i wydrążcie miąższ łyżeczką z obu połówki (przełóżcie do miseczki). Zostało tylko pokroić drobno szczypiorek i można zabierać się za składanie kanapki. W przepisie został wykorzystany chleb razowy pszenno-żytni. Smarujecie go serkiem śmietankowym. Następnie nakładacie warstwę wcześniej przygotowanego miąższu z figi. Chipsem z boczku przykrywacie figę i posypujecie szczypiorkiem. Wykończeniem tej pysznej kanapki będzie użycie pieprzu Cayenne, lekko oprószcie kanapkę nadając jej pikanterii. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: