

Kanapki Klubowe



Autor: **Kocurekwkuchni**
Przepisów: 24 Ocena: 413



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 700g fileta z indyka
- 2 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżka octu winnego
- Dobry chleb
- sałata lodowa
- pomidor
- bekon
- majonez

Sposób przygotowania:

- 1 Filet włożyć do garnka, dodać 2 łyżeczki soli, zalać zimną wodą i odstawić na 15 minut. W tym czasie przygotować marynatę: sos sojowy, powidła, miód i ocet wlać do rondelka, doprowadzić do wrzenia i gotować ok minuty, przestudzić. Indyka wyjąć z wody i osuszyć ręcznikiem papierowym. Włożyć do woreczka (najlepiej takiego na mrożonki), zalać delikatnie marynatą, szczelnie zamknąć, trochę pougniatać i zostawić w lodówce na minimum 12 godzin - u mnie 24h (zamarynowałam w czwartek po pracy, piekłam w piątek po pracy). Piekarnik nagrzać do 180 stopni C, Mięso wyjąć z woreczka, a sos przelać do osobnego naczynia. Indyka włożyć do foremki do pieczenia, nalać na dno ok 1cm gorącej wody i wstawić do piekarnika. Piec około 70 minut, co 15 minut polewać mięso sosem z marynaty.
- 2 Wyjąć z pieca, ostudzić, zawinąć w folie aluminiową i zostawić w lodówce najlepiej na całą noc. Sos zlać do osobnego naczynia - będzie on bazą sosu do kanapek. Jeśli jest za rzadki można go zredukować poprzez gotowanie na małym ogniu.
- 3 Majonez wymieszać z sosem z pieczeni. Mięso pokroić na plastry. Cienko pokrojony boczek wędzony zarumienić na patelni. Tłuszcz trochę się wytopi a boczek nabierze wspaniałego aromatu. Kromeczki chleba smarować sosem, układać potem kolejno indyka, pomidor, sałatę, boczek. Nałożyć trochę sosu, na górę położyć drugą kromeczkę, można spiąć wykałaczką. Podawać z frytkami (tradycyjnie) albo po prostu zjeść bez dodatkowego obciążenia kalorycznego:)

Twoje notatki do przepisu: