

USA: Reuben sandwich (kanapka Reuben)

Kanapka Reuben, znana w całych Stanach Zjednoczonych, pochodzi mniej więcej z początku XX wieku, ma wiele wariantów i odmian, ale najczęściej jej głównym składnikiem jest pastrami. Jest to wołowina peklowana w przyprawach, uwędzona i sparzona we wrzątku a potem schłodzona i drobno pokrojona w plastry. Pastrami to trudno dostępny rarytas. W mojej kanapce pochodzi z domowej wędzarni moich rodziców. W innych wersjach pastrami można zastąpić kurczakiem, indykiem i wieprzowiną.

Kapustę kiszoną należy posiekać, dodać cebulę, olej oraz sól i pieprz. Wymieszać. Bułki lub chleb należy opiec na chrupko w tosterze, grillu elektrycznym lub piekarniku na opcji grill lub na suchej patelni (z każdej strony ok 2 minuty).

Kanapkę smarujemy sosem, nakładamy ser, pastrami, kapustę kiszoną, znowu sos i przykrywamy drugim kawałkiem chleba lub bułki. Całą kanapkę można zjeść na zimno ale lepiej opiec ją w piekarniku w temperaturze 200st. przez 2-3 minuty.

Smacznego!

Składniki na 2 kanapki:

- 2 duże pełnoziarniste bułki, lub 4 duże kawałki chleba
- 100g plastrów wołowiny pastrami lub innego mięsa
- 4 duże plastry szwajcarskiego żółtego sera
- 2 czubate łyżki kapusty kiszonej
- 1 łyżeczka oleju rzepakowego tłoczonego na zimno
- 1 łyżeczka posiekanej cebuli
- szczypta soli i pieprzu

Składniki na sos rosyjski do kanapek (wszystkie składniki należy zmieszać):

- 1 czubata łyżka majonezu
- 1 płaska łyżka keczupu
- 1 płaska łyżka chrzanu
- kilka kropel sosu Worcestershire
- 1 łyżeczka drobno posiekanej cebuli
- 1 łyżeczka drobno posiekanego ogórka konserwowego
- sól, pieprz do smaku