

## УДАЧНЫЙ ПЕРЕКУС

Канопе из индейки в горчичном соусе, с ломтиком багета и кабачковой икрой



### Ингредиенты

Икра кабачковая, Bonduelle	— 1 банка (510 г)
Филе индейки	— 400 г
Горчица дижонская	— 3 ст. л.
Багет	— 0.5 шт.
Кунжут	— 3 ст. л.
Сахарная пудра	— 1 ст. л.
Соль	— по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 15 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 158 ккал

1. Приготовьте соус: смешайте горчицу с сахарной пудрой, добавьте соль по вкусу.
2. Отварите филе индейки, остудите и нарежьте на средние кубики.
3. Обваляйте в горчичном соусе и посыпьте кунжутными зернами.
4. Нарежьте багет небольшими кусочками. На каждый кусочек выложите кабачковую икру и кубик индейки в горчичном соусе и кунжуте. Скрепите шпажками.

**Совет:** Чтобы индейка не оказалась жесткой и волокнистой, варить ее следует 15-20 минут на медленном огне.



## УДАЧНЫЙ ПЕРЕКУС

Канопе из индейки в горчичном соусе, с ломтиком багета и кабачковой икрой



В жизни нам нередко помогает удача, и в играх тоже порой побеждает тот, на чьей стороне везение. Но даже удачу можно склонить на свою сторону, если знать о теории вероятности. А все это легко объяснить на примере простых канопе.

### Как играть

1. Для того чтобы приготовить канопе и сыграть в игру, понадобятся зубочистки или шпажки для канопе. Половину из них нужно немного обломать, чтобы сделать короче.
2. Теперь по очереди вам нужно собирать канопе. Но сначала тот, кто собирает, должен наугад выбрать зубочистку из руки второго игрока, который держит в ней все целые и обломанные зубочистки вперемешку.
3. Если попадается целая - канопе собирается и кладется на личную тарелку игрока, если поломанная - она просто откладывается, и ход переходит к другому.
4. Когда зубочистки закончатся, нужно посчитать, кто собрал больше канопе. Он и объявляется главным везунчиком и победителем.