
Grzanki ze szprotami (lub piklingiem)

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 razy.

10 kromek długiej bułki kanapkowej
30 dkg szprotów lub piklinga
sól
3 dkg masła
pieprz
3 dkg bułki czerstwej
1-2 łyżki gęstej śmietany
mleko do moczenia
2 dkg masła do skropienia
Sporządzić nadzienie ze szprotów lub piklingów

Odciać główki i ogon, obrać ze skóry, oczyścić z ości, rozetrzeć wraz z bułką namoczoną w mleku i odcisnąć . Do masy dodać sól i pieprz, i tyle śmietany, aby masa dała się łatwo rozsmarować . Kromeczki bułki smarować z obydwóch stron masłem. Grzanki smarować masą ze szprotów z jednej strony, układać na blasze nadzieniem ku górze, skropić masłem, silnie rozgrzać w bardzo gorącym piekarniku. Po wyjęciu natychmiast podawać przybrane tartym serem, krążkami pomidorów lub marchwi i siekaną zieleniną. Podawać jako zakąskę lub jako dodatek do zupy czystej w filiżankach. Makaron lub łazanki z szynką

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD