
Grzanki z pomidorami i śledziem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1265 razy.

10 kromek bułki (1/3 długiej bułki kanapkowej)
6 dag sera szwajcarskiego
10 grubych krążków świeżych pomidorów (3 duże szt.)
10 dag pasty śledziowej
2 łyżki tłuszczu

Bułkę cienko okroić z wierzchniej skórki, pokrajać na kromki grubości 1 cm, smarować cienko pastą śledziową, na którą kłaść gruby krążek świeżego jędrnego pomidora. Z wierzchu posypać utartym serem. Układać na blasze posmarowanej grubo tłuszczem. Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika na 10 min. Gorące grzanki ułożyć na okrągłym półmisku, przybrać nacią pietruszki.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD