
Kanapki z wędliną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1138 razy.

10 dag gotowanej szynki lub innej wędliny (pokrajanej w cienkie, szerokie plastry, dające się zwinąć w rulon)

ogórek kwaszony (2-3 korniszony)

łyżeczka utartego chrzanu

jajo

2 łyżki śmietany

sól

cukier

ocet

Utarty chrzan wymieszać ze śmietaną, posolić, dodać cukier i ocet do smaku. Ugotowane na twardo jajo obrać i pokrajać wzdłuż w plasterki. Plasterki szynki zwinąć w długi, płaski rulon i ułożyć wzdłuż jednego brzegu plastra bułki. Na pozostałą powierzchnię bułki nałożyć przygotowaną masę chrzanową, wyrównać nożem i ułożyć na niej wzdłuż drugiego brzegu bułki podłużne plasterki jaja; pośrodku przybrać pokrajanym w talarki ogórkiem lub korniszonami. Tak obłożony plaster bułki pokrajać w poprzek na 6-8 kawałków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD