
Przygotowanie bułki pod kanapki wiosenne

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1171 razy.

bułka paryska (40 dag)

7.5-10 dag masła

nać pietruszki (listki zielonej sałaty)

Skórkę z bułki otrzeć na tarce, nadając bułce kształt o przekroju owalnym (średnica 6-7 cm). Oba końce odciąć ostrym nożem, a część środkową długości 18-24 cm pokrajać w poprzek na 24 kromki jednakowej grubości i posmarować masłem. Każde 8 kromek, dobranych według wielkości (wykrajane ze środka bułki są zwykle nieco większe), obłożyć jedną z trzech podanych niżej odmian składników.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD