
Kanapki z węgorzem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1356 razy.

15 dag węgorza wędzonego
4 cienkie plasterki cytryny bez skórki
kilka listków sałaty ze środka główki

Węgorza obrać ze skóry, odfiletować, delikatnie podzielić na 8 kawałków tak, aby przy każdym kawałku zachować część nieuszkodzonej, gładkiej powierzchni pozostałej po obraniu skóry (konserwę rybną osączyć z oleju, wyłożyć na talerzyk i przygotować z niej 8 foremnych kawałków z zachowaniem przy każdym kawałku lśniącej powierzchni skórki). Na ośmiu kromkach ułożyć po kawałku ryby, powierzchnią przekrojoną do spodu na listku sałaty, który powinien być częściowo widoczny; docisnąć, wyrównać i wygładzić nożem. Wierzch przybrać połową cienkiego plasterka cytryny.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD