
Przygotowanie chleba pytlowego pod kanapki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1074 razy.

Pół bochenka chleba pytlowego, np. łęczyckiego (35 dag)

2,5 łyżki masła

kilka listków sałaty (nać pietruszki)

4 strąki czerwonej papryki

Skórkę z chleba okroić nożem, chleb pokrajać w plastry grubości ok. 0,5 cm. Z plastrów ułożonych po kilka (jeden na drugim) wykrawać prostokątne kromki. Każda partia wykrawanych jednocześnie kromek powinna mieć jednakowe wymiary. Niżej podane ilości składników wystarczają do przygotowania 30 kanapek o wymiarach 5X6 cm; 20 przygotowanych kromek posmarować masłem, 10 pozostawić niesmarowanych. Na każdym dziesięciu kromkach ułożyć jedną z trzech odmian składników.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD