

---

# Kanapki z sardynkami i jajem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1152 razy.

Pół puszki sardynek  
2 jaja  
2 łyżki gęstego majonezu  
2-3 listki sałaty  
sól

Ugotowane na twardo jaja obrać i z każdego wykrajać 5 plasterków. Sardynki osączyć, wyłożyć na talerz, każdą ostrożnie przekrajać w poprzek na połowę. Szersze połówki podzielić wzdłuż grzbietu na 2 części. Na każdej kromce położyć z boku kawałek listka sałaty i oprzeć na nim ćwiartkę sardynki powierzchnią przekrojoną do spodu. Obok położyć plasterek jaja, posolić i przygotowaną kanapkę przybrać majonezem, wyciskając go z pergaminowego woreczka. Resztę sardynek (połówki z ogonkami) użyć do przygotowania następnej odmiany kanapek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD