
Kanapki z pastą sardynkową i korniszonami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1112 razy.

Pół puszki sardynek

10 dag bryndzy

4-5 łyżeczek posiekanych korniszonów (grzybów marynowanych)

Oliwę i połówki sardynek, pozostałe od przyrządzenia poprzednio opisanej odmiany kanapek dokładnie rozetrzeć z bryndzą na jednolitą, gładką pastę. Z przygotowanej pasty ułożyć górki wzdłuż dwu przeciwległych krawędzi kromki, uformować je, wygładzić nożem. Pośrodku między górkami pasty ułożyć przez całą szerokość kromki warstwę posiekanych korniszonów lub marynowanych grzybów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD