
Kanapki z koreczkami anchois i jajami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1242 razy.

Puszka koreczków anchois (ok. 6 dag)

2 jaja

2 łyżki majonezu

łyżka musztardy

Ugotowane na twardo jaja obrać i z każdego wykrajać po 5 plasterków, ze środka których wyjąć żółtka, nie rozrywając obrączek z białka. Żółtka posiekać, wymieszać z majonezem, ułożyć na kromkach i wyrównać. Na środek każdej kanapki położyć obrączkę z białka, posmarować ją odrobiną musztardy, a na niej położyć koreczek. Zamiast koreczków anchois można zastosować kilki z konserwy. Po wyjęciu z puszki i osączeniu każdą kilkę należy oczyścić, tj. odciąć główkę i ogonek, a ze środka usunąć wnętrze. Oczyszczone kilki zwinąć w krążki; większe uprzednio rozciąć wzdłuż grzbietu na 2 części.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD