
Kanapki z rybą wędzoną i pastą pomidorową

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1094 razy.

20 dag sielawek (certy) wędzonych
3 łyżeczki pasty pomidorowej
łyżeczka musztardy
2 łyżeczki posiekanego koperku
sposzkwowana papryka
sól

Z ryb zdjąć skórę, odfiletować je, obrać z ości i podzielić na części. Pastę pomidorową rozetrzeć z musztardą i szczyptą papryki na jednolitą masę. Ułożyć warstwę ryby na całej powierzchni każdej kromki, docisnąć nożem, wyrównać, pokryć z wierzchu przygotowaną masą pomidorową. Jeżeli ryba jest mało słona, lekko posolić. Kanapki oprószyć koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD