

---

# Kanapki 1

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1240 razy.

Świeża bułka (40 dag)  
10 dag masła  
10 dag kiełbasy (nie suchej)  
10 dag kiszki paszтетowej  
2-3 korniszony (ogórek kwaszony)  
2 jaja  
łyżka musztardy  
sól  
pieprz  
kilka listków sałaty (naci pietruszki)

Skórkę z bułki otrzeć na tarce, oba końce bułki odciąć, a z pozostałej części środkowej, długości ok. 20 cm, usunąć miąższ wykrawając go nożem. Jaja ugotowane na twardo obrać, oddzielić żółtka od białek. Kiełbasę, korniszony lub obrany ze skórki ogórek, białka i 1/4 miąższu wybranego z bułki posiekać. Masło utrzeć z musztardą, kiszką paszтетową, żółtkami i posiekanym miąższem bułki. Roztartą masę wymieszać z pozostałymi posiekanymi składnikami, dodać pieprz, posolić i nałożyć do wydrążonej bułki, dość silnie upychając, aby masa dokładnie wypełniła jej wnętrze. Zawinąć w pergamin lub serwetę i pozostawić w chłodzie do zastygnięcia. Przed podaniem pokrajać w poprzek na kanapki grubości ok. 0,5 cm. Podawać na oddzielnej tacy lub półmisku, przybrane listkami sałaty lub naci pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD