
Polędwica wędzona po generalsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2358 razy.

15 dag polędwicy wędzonej,

5 dag kury pieczonej bez kości,

5 dag majonezu,

1/2 puszki sardynek,

zielenina,

5 dag sera żółtego,

10 dag ketchupu,

3 dag orzechów włoskich bez łupin,

sól, pieprz

Mięso z kury drobno pokroić razem z zielenią, połączyć z tartym serem, rozdrobnionymi sardynkami i majonezem, doprawić do smaku. Polędwicę pokroić w plastry, co drugi nie przecinając do końca, a w powstałe kieszenie nałożyć przygotowane nadzienie, ułożyć na półmisku, polać ketchupem, posypać spierzonymi, obranymi ze skórki i posiekаныmi orzechami, udekorować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

pyszne

Nadesłał(a): 2009-11-14 18:11:18