
Sufleciki z sardynek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1958 razy.

25 dag sardynek wędzonych,

2 jajka,

2 łyżki żółtego sera

trochę tartej bułki,

2 łyżki masła,

4 małe bułki,

zielenina

Sardynki obrać ze skóry, oczyścić, odciąć łebki, posiekać. Rozetrzeć łyżkę masła dodając sardynki, żółtka jaj, łyżkę tartego sera i łyżkę tartej bułki. Z bułek ściąć czapeczki, wyjąć miękisz, posmarować w środku masłem, lekko posolić. Ubić sztywną pianę z białek, dodać ją do masy sardynkowej, całość lekko wymieszać. Przygotowaną masę nałożyć w bułki. Bułki posypać z wierzchu tartym serem, tartą bułką i na każdej ułożyć kawałek masła. Następnie wstawić je na 10 min do dobrze nagrzanego piekarnika (220 C). Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika.

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