
Krem norweski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2037 razy.

25-30 dag solonych śledzi,

10 dag wędzonego boczku,

1 cebula (15 dag),

pieprz,

Śledzie moczyć 5-6 godzin, oczyścić , odfiletować i drobno

posiekać . Tak samo posiekać boczek oraz obraną cebulę. Składniki połączyć , dodać pieprz i wymieszać .

Krem norweski doskonale nadaje się do kanapek z razowego chleba.