
Kanapki dunskie ze sledziem i jajkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2148 razy.

10 szt. Czas przygotow. 25 min.

10 kromek pumpernikla,

10 jajek,

1 mała puszka czerwonego kawioru,

15 filetów śledziowych,

80 g masła,

1 peczek szczypiorku.

1. Jaja umyć, ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki i pokroić na plasterki grubości 3 mm. Konce nie zawierające żółtka odrzucić.
2. Filety dokładnie osaczyć, przekroić wzdłuż na połowę i zwinąć w ruloniki.
3. Szczypiorek umyć, osuszyć i pokroić na kawałki wielkości pumpernikla.
4. Kromki pumpernikla posmarować masłem. Na każdej ułożyć wzdłuż przekątnej 3 ruloniki śledziowe. Na miejscach nie zakrytych śledziem położyć plasterki jajek.
5. Miejsca pomiędzy rulonikami śledziowymi a jajem wypełnić ozdobnie kawiolem. Na każdej kanapce ułożyć dekoracyjnie 2 lodyżki szczypiorku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 16.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)