
Kanapki z kawiozem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2534 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 30 min.

200 g zyrniego razowego chleba,

70 g masla smietankowego,

100 g kawioru czarnego, czerwonego lub obu rodzajow,

1/2 cytryny.

1. Chleb pokroic na kromki grubosci nie wiekszej niz 5 mm. Odciac zkorki. Z

miekiszu wykrawac kawalki o wielkosci i ksztalcie odpowiadajacym zaplanowanej kompozycji polmiska.

2. Kromeczki posmarowac cienka warstwa masla, po czym schlodzic.

3. Na schlodzone maslo nalozyc warstwe kawioru.

4. Przybrac obranymi za skorki, cieniutkimi czasteczkami plasterkow cytryny.

- Znakomity jest takze kawior podawany na grzankach z bialego pieczywa posmarowanych cienka warstwa masla.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 10.

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