
Kanapki z krewetkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2248 razy.

10 szt. Czas przygotow. 15 min.

10 kromek chleba razowego bez skorki,

60 krewetek z puszki,

80 g gęstego majonezu,

1 peczek koperku.

Sos majonezowy:

120 g gęstego majonezu,

1 łyżeczka estragonu wymieszanego z tymiankiem,

2 łyżki soku z cytryny,

sol, pieprz.

1. Krewetki wyjąć z puszki i odsaczyć z zalewy na sicie.
2. Koperek umyć, osuszyć i podzielić na małe gałeczki.
3. Przygotować sos majonezowy: ziola rozetrzeć dokładnie z solą i pieprzem.

Dodać 2 łyżeczki soku cytrynowego i majonez. Dobrze wymieszać.

4. Kromki chleba posmarować majonezem.

5. Na każdej kromce położyć 5 krewetek w kształcie koszyczka. Jedną krewetkę umieścić w środku.

6. Krewetki polać sosem majonezowym. Kanapki przybrać gałeczkami koperku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 14.

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