
Sandwicz z mortadela i ogorkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2225 razy.

20 szt. Czas przygotow. 15 min.

20 kromek chleba tostowego,

100 g masła,

20 plasterkow mortadeli,

1 swiezy ogorek.

1. Z kromek chleba okroic skorke.
2. Masło utrzec na pulchna mase tak, by sie dalo latwo rozsmarowac.
3. Ogorek umyc i pokroic w plasterki.
4. Z mortadeli zdjac skorke.
5. Kromki chleba posmarowac maslem. Na kromkach polozyc plasterki ogorka tak, by zakryly cala kromke. Na ogorki polozyc po plasterku mortadeli. Kazda kanapke przykryc kromka chleba posmarowana maslem.
6. Kanapki przycisnac deseczka, by wyrownac ich grubosc. Przekroic kazda kanapke wzdłuż przekatnej na trojkaty. Zawinac w folie spozywcza i wlozyc do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 12.

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