
Sandwicz z mortadela i ogorkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2180 razy.

20 szt. Czas przygotow. 15 min.

20 kromek chleba tostowego,

100 g masła,

20 plasterkow mortadeli,

1 świeży ogórek.

1. Z kromek chleba okroić skorke.
2. Masło utrzeć na pulchną masę tak, by się dało łatwo rozsmarować.
3. Ogórek umyć i pokroić w plasterki.
4. Z mortadeli zdjąć skorke.
5. Kromki chleba posmarować masłem. Na kromkach położyć plasterki ogorka tak, by zakryły całą kromkę. Na ogorki położyć po plasterku mortadeli. Każdą kanapkę przykryć kromką chleba posmarowaną masłem.
6. Kanapki przycisnąć deseczką, by wyrównać ich grubość. Przekroić każdą kanapkę wzdłuż przekątnej na trójkąty. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki.

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

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