
Sandwicze z salami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2341 razy.

20 szt. Czas przygotow. 15 min.

20 kromek pieczywa tostowego,

100 g masła,

150 g tłustego twarozku smietankowego,

40 plasterkow salami,

1 glowka kruchej salaty,

sol.

1. Z kromek chleba okroic skorke.
2. Masło utrzec na pulchna mase tak, by sie dalo latwo rozsmarowac.
3. Twarozek rozgniesc widelcem, dodac sol i dobrze wymieszac.
4. Liscie salaty dokladnie umyc pod biezaca woda i osuszyc.
5. Z plasterow salami zdjac skorke.
6. Chleb posmarowac maslem. Na 10 kromkach polozyc po 1 lisciu salaty i po 4 plasterki salami. Na to nalozyc warstwe twarozku.
7. Kazda kanapke przykryc kromka chleba posmarowana maslem. Przygotowane kanapki przycisnac deseczka, by wyrownac ich grubosc. Kazda przekroic wzdluz przekatnej na trojkaty. Zawinac w folie spozywcza i wlozyc do lodowki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 10.

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