
Zapiekanka ze szparagami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2288 razy.

4 szt. Czas przygotow. 20 min.

4 kawalki chleba żytniego,

1 pomidor,

1 słoik szparagów,

100 g żółtego ostrego sera,

2 łyżeczki musztardy,

4 czarne duże oliwki,

4 gałazki pietruszki.

1. Pomidor umyc, obrac ze skory, pokroic poprzecznie w cienkie plasterki.
2. Szparagi osaczyc, przykroic na wielkosc kromek chleba. Chleb zapiec z jednej strony.
3. Nie zapieczona strone posmarowac cienko musztarda. Polozyc warstwe szparagow, warstwe plastrow pomidora, przykryc plasterkiem sera przycietym do wymiarow tostu.
4. Zapiec w goracym piekarniku, poki ser nie zbrazowieje (2-3 min).
5. Ozdobic polowka czarnej oliwki i galazka pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 21 "Pizze i tarty", strona 92.

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