
Zapiekanka ze szparagami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2264 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 gałeczki pietruszki.

1. Pomidor umyć, obrać ze skóry, pokroić poprzecznie w cienkie plasterki.
2. Szparagi osaczyć, przykroić na wielkość kromek chleba. Chleb zapiec z jednej strony.
3. Nie zapieczoną stronę posmarować cienko musztardą. Położyć warstwę szparagów, warstwę plasterków pomidora, przykryć plasterkiem sera przyciętym do wymiarów tostu.
4. Zapiec w gorącym piekarniku, poki ser nie zbrązowieje (2-3 min).
5. Ozdobić połówką czarnej oliwki i gałeczką pietruszki.

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

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