
Grzanki z krewetkami i serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2059 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

200 g mrożonych krewetek,

40 g masła,

2 male cebule,

4 pomidory,

5 łyżek smietany,

4 kromki białego chleba z formy,

4 liście salaty,

4 grube plastry sera wilstermarsch lub goudy,

sol, pieprz.

1. Cebule i pomidory pokroic w plasterki.

2. Masło rozgrzac, udusic cebule i pomidory. Dodac rozmrozone krewetki, doprawic sola i pieprzem, wlac smietane, rozmieszac i zagotowac.

3. Z chleba zrobic grzanki, rozlozyc na nich farsz, nastepnie pokrojona na paski salate i przybrac plastrem sera.

4. Zapiekac 10-12 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220żC. Wyjac, gdy ser calkowicie sie stopi. Podawac gorace z zielona salata i piwem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 40.

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