Rolada z serem i anchois

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1965 razy.

8 szt. Czas przygotow. 45 nin.

Ciasto:

100 g maki,

1 jajo,

250 ml mleka,

sol,

skorka sloniny do smarowania patelni.

Nadzienie:

400 g lagodnego zoltego sera,

2 lyzki tlustego twarozku smietankowego,

2 puszki anchois,

2 lyzki siekanych zielonych oliwek,

2 lyzki siekanych kaparow,

2 lyzki majonezu.

1. Jajo rozbic trzepaczka lub mikserem dodajac mleko, make i szczypte soli. Patelnie dobrze rozgrzac, posmarowac dokladnie skorka sloniny. Lyzka wazowa

nabierac ciasto i wlewac na goraca patelnie uwazajac, by nie zrobic zbyt

grubych nalesmikow. Nalesniki smazyc na wolnym ogniu. Usmazone z obu stron

na zloty kolor skladac na odwroconym do gory dnem plaskim talerzu.

2. Anchois osaczyc z oliwy, zmiksowac. Polaczyc z zoltym serem utartym drobno

na tarce. Dodac twarozek, majonez, siekane oliwki i kapary, dokladnie wymieszac.

3. Masa posmarowac zimne nalesniki, zwijac je w rulony, ochlodzic w lodowce.

4. Po wyjeciu z lodowki pokroic nalesniki ostrym nozem na plastry grubosci 1 cm

Odciac nierowne brzegi na poczatku i na koncu rulonu. Podawac spiete wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 78.

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