
Rolada z serem i anchois

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1877 razy.

8 szt. Czas przygotow. 45 nin.

Ciasto:

100 g maki,

1 jajo,

250 ml mleka,

sol,

skorka słoniny do smarowania patelni.

Nadzienie:

400 g łagodnego żółtego sera,

2 łyżki tłustego twarozku smietankowego,

2 puszki anchois,

2 łyżki siekanych zielonych oliwek,

2 łyżki siekanych kaparów,

2 łyżki majonezu.

1. Jajo rozbic trzepaczką lub mikserem dodając mleko, maki i szczyptę soli. Patelnię dobrze rozgrzać, posmarować dokładnie skorką słoniny. Łyżką wazową

nabierać ciasto i wlewać na gorącą patelnię uważając, by nie zrobić zbyt

grubych naleśników. Naleśniki smażyć na wolnym ogniu. Usmażone z obu stron

na złoty kolor składać na odwróconym do góry dnem płaskim talerzu.

2. Anchois osaczyć z oliwy, zmiksować. Połączyć z żółtym serem utartym drobno

na tarce. Dodać twarog, majonez, siekane oliwki i kapary, dokładnie wymieszać.

3. Masę posmarować zimne naleśniki, zwinąć je w rulony, ochłodzić w lodówce.

4. Po wyjęciu z lodówki pokroić naleśniki ostrym nożem na plastry grubości 1 cm

Odcinać nierówne brzożę na początku i na końcu rulonu. Podawać spiekie wykalaczkami.

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

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