
Sandwicze z kremem serowo-orzechowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2026 razy.

Dwie cienkie kromki chleba smarujemy kremem serowo-orzechowym, pokrywamy cienkimi plasterkami rzodkiewek, przykrywamy dwiema posmarowanymi kremem kromkami i po przepołowieniu złożonych 4 kromek uzyskujemy 4 sandwicze.

KREM SEROWO-ORZECHOWY

4 dag masła ucieramy na puch, dodajemy 10 dag utartego łagodnego sera żółtego (gouda, ementaler, edamski) oraz 3 dag zmielonych orzechów włoskich lub laskowych.

Dodajemy też 2-3 łyżki mleka (może być mleko skondensowane).

Krem powinien być w miarę gęsty.

"Twój Styl"