
Ruloniki z poledwicy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2613 razy.

20 szt. Czas przygotow. 45 min.

300 g poledwicy wedzonej,

300 g melona,

200 ml porto.

1. Melona umyc, obrac ze skory, pokroic na slupki o dlugosci ok. 4 cm i grubosci 1,5 cm, zalac porto i odstawić na 30 min.

2. Poledwice pokroic w plastry o grubosci 2 mm.

3. Kawalki melona osaczyc, klasc po jednym na plastrze poledwicy, zawijac w rulonik, przekluwac wykalaczka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 42.

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