
Bułeczki z sardelami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1311 razy.

Nakrajać cienko w formie serca lub ośmiokątnych kawałków bułeczki na mleku lub z pszennego chleba i obrumienić w maśle. Wymyć parę razy sardele, przepołować, obrać z ości, przekrajać na 2 lub 3 części. Osobno usiekać drobno kilka sardeli, wziąć masła świeżego, parę twardo ugotowanych żółtek, utrzyć razem, przefasować przez sito, mieszać z oliwą, musztardą, pieprzem, octem estragonowym na gęstą masę i posmarować tą masą bułeczki. Na bułeczkach ułożyć sardele w kwatery, które się wypełniają żółtkiem, kaparami i pietruszką siekaną.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"