
Bułeczki zwane ?kanapkami?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1450 razy.

Wziąć pszennego, ale nie zupełnie świeżego chleba, bo taki się lepiej kraje, skroić ze wszystkich stron twardą skórkę, krajać cienkie plasterki i posmarować je świeżym masłem. .Poprzednio należy przygotować sardele, opłukane i obrane z kości grzbietowej; na każdą bułeczkę położyć parę paseczków sardeli wzdłuż, na krzyż albo w kwadrat, okroić kawałki wystające, a miejsca próżne zasypać żółtkiem i białkiem twardym, osobno usiekanym i cokolwiek popieprzonym, z drobno posiekanym szczypiorkiem lub pietruszeczką. W miejsce tego można użyć kawioru, kaparków, korniszonków, oliwek lub ostrego sera. Kanapki powinny być różną formą przybrane, misternie mieszając wyżej wymienione dodatki; powinny być małe, cienkie i zgrabne, bo to jest prawdziwą ich zaletą.

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