
Tartinki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1259 razy.

Najlepiej ułożyć do nich długich bułeczek pszennych lub chleba tak zwanego angielskiego i to nie świeżego lecz z dnia poprzedniego. Skroić ze wszystkich stron skórę i nasmarowawszy świeżym masłem ukroić jak najcieńszy plaster, postępując tak do końca bułeczki. Na to położyć rozmaite wędliny, sery zagraniczne, każdą rzecz w cienkie krajane plasterki takiej wielkości, aby zupełnie powierzchnię masła pokryły. Z drobiu krajają się tylko piersi, z zająca tylko cąber. Jedną z wybornych nowości jest wędzona polędwica wieprzowa, usiekana na maszynce, a następnie wymieszana z pieprzem i posmarowana na bułeczkę. Można też na niektórych tartinkach kłaść wąziutkie paseczki korniszonów, Sól lub pieprz sypie się we właściwych warunkach pod pieczyście. Na tacy wyłożonej serwetą układa się takie bułeczki rzędami, podług gatunku mięsiwa.

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