

NADZIEWANY CHLEB

Wpisany przez Administrator

niedziela, 21 stycznia 2007 22:47 - Poprawiony czwartek, 06 września 2007 19:54

Składniki na ok. 30 kromek



100 g masła, 3 małe topione serki (100g), po 1 łyżeczce łagodnej i ostrej musztardy, 2 ugotowane na twardo jaja, 100 g sera żółtego, 100 g szynki gotowanej, 1 średni ogórek konserwowy, 1 łyżka siekanej natki, długa bułka (bagietka, wrocławska, baton)

Masło i serki wymieszać z musztardą. Jaja podzielić na połówki, żółtka przetrzeć przez sito. Białko, ogórek, ser i szynkę pokroić w kostkę, wszystko wymieszać z masą serową i posiekaną natką, przyprawić na ostro solą i pieprzem. Bułkę przekroić na pół, ostrym, długim nożem usunąć miąższ, nałożyć farsz. Bułkę owinać w folię aluminiową i wstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Następnie pokroić bardzo ostrym nożem.

Przepis własny