

Kanapki imprezowe :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	1 szt.
kiełbasa	12 plasterków
pasta rybna	12 łyżeczek
ogórek konserwowy	12 plasterków
chleb słonecznikowy	4 kromki
bułka	12 plasterków
chleb tostowy	9 kromki
ser biały	12 łyżeczek
rzodkiewka	2 szt.
koperek	1/4 pęczka
natka pietruszki	1/4 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Z każdej kromki chleba Mulatek wykroić za pomocą kieliszka do jajek po 3 kółka .Posmarować masłem .Położyć biały ser .Brzegi obtoczyć w wymieszanym z pokrojoną natką pietruszki pokrojonym drobno koperku .Z wierzchu posypać utartymi na tarce rzodkiewkami.

- 3 kromki chleba tostowego pokroić na kwadraty (4 z każdej) Posmarować masłem . Położyć wiórki łososiowe. Udekorować gałązką koperku.

-Na krakersy nałożyć pastę jajeczną zrobioną z jajka i łyżeczki majonezu. Udekorować szczyptą czerwonego kawioru

-Połówki kromek długiej bułki posmarować masłem , chrzanem .Położyć kiełbasę Krakowską .Udekorować kleksem majonezu i listkiem pietruszki.

-3 kromki chleba tostowego przekroić na trójkąty (po 4 z każdej kromki).Posmarować masłem , pastą rybną . Dekorować korniszonem

-3 kromki chleba tostowego pokroić na kwadraty (po 4 każda kromka) . Posmarować masłem . Posypać tartym żółtym serem .Dekorować zielenią .

