

Tartinki rybne!

Autor: **Elifia**Przepisów: **51** Ocena: **4374**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 opakowanie mrożonych paluszków rybnych (10 sztuk)
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka mąki
- 1 łyżka tartego chrzanu
- 1 łyżeczka gęstej śmietany
- szczypta soli
- szczypta cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1/2 pszennego chleba z formy:)
- DO DEKORACJI:
- kilka listków sałaty
- gałązka natki pietruszki
- kilka plasterków cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Paluszki rybne usmażyć na oleju. Część masła rozgrzać na patelni, dodać mąkę, przesmażyć nie rumieniąc. Odstawić z ognia, dodać chrzan, śmietanę, przyprawić solą, cukrem, sokiem z cytryny, wymieszać, podgrzać (sos powinien być gęsty). Chleb okroić ze skórki, miękisz pokroić na kromki, potem na paski szersze niż paluszki. Paski posmarować masłem, na każdy położyć rybny paluszek, spiąć wykałaczką, polać sosem. Tartinki ułożyć na blasze i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Zapiekać 10 minut w temp. 180°C. Grzanki podawać na listkach sałaty, ozdobione cytryną i natką pietruszki. Smacznego:)

Twoje notatki do przepisu: