

FRANCUSKIE PALUCHY Z ACHOIS

składniki:

paczka mrożonego ciasta francuskiego

jajko

tarty żółty ser

puszka anchois

Ciasto rozmrażamy, rozwijamy i wykładamy na blachę. Roztrzepujemy jajko i smarujemy nim ciasto, następnie posypujemy tartym serem. Na cieście układamy obok siebie fileciki anchois (nie za blisko, jeśli paluszki mają być cieńsze można filety przekroić wzdłuż na pół) i kroimy wzdłuż nich ciasto tak by powstały paluchy (długość wedle uznania). Pieczemy w temperaturze 200°C około 15 min. Po upieczeniu rozłamujemy wzdłuż nacięć.

UWAGI: Zamiast anchois można paluchy posypać kminkiem lub czerwoną papryką.

Czas przygotowania: 20 min.

ŁATWE 😊😊😊

ŁÓDECZKI Z CYKORII Z ŁOSOSIEM

składniki:

2-3 kolby cykorii

paczka 200 g wędzonego łososa

2 paczki serka chrzanowego Almette

pęczek koperku

Cykorię płuczemy i rozdzielamy liście tak by każdy utworzył łódkę. Łososia i koperk drobno siekamy, przekładamy do miski i mieszamy z serkami chrzanowymi. Gotową masę małą łyżeczką (do herbaty) nakładamy na końcówki cykorii od strony głąba. Łódeczki układamy na półmisku.

UWAGI: Łódeczki można udekorować dodatkowymi gałązkami koperku lub/i czerwonym kawiozem. Do łódeczek świetnie pasuje wytrawny szampan lub lekkie wytrawne (schłodzone) białe wino.

Czas przygotowania: 15-20 min.

ŁATWE 😊😊😊