

Zapiekanka ze śledziem

Nietypowe połączenie. Bagietka zapiekana serem parmezan, masło czosnkowe a na górze sałatka. Nie jeden amator zapiekanek zrobi wielkie oczy lecz jestem pewien, że jak spróbuje to się przekona i nie raz wróci do tego połączenia.

Jak przygotować sałatkę śledziową na zapiekankę?

Kroimy i mieszamy ze sobą:

- czerwona cebula,
- zioła prowansalskie,
- śledź z octu,
- suszone pomidory w zalewie,
- szczypior,
- pomidorki koktajlowe
- oliwą z oliwek,
- kiełki koniczyzny.



Bagietkę rozkrajamy wzdłuż na pół. Smarujemy masłem czosnkowym i posypujemy serem parmezan. Zapiekamy 5 minut w 200C*

Po zapieczeniu łączymy zapiekankę z naszą sałatką.

Szybkie w przygotowaniu.

Niebo w gębie!





ZE ŚLEDZIEM, KIEŁKAMI KONICZYNY I POMIDOREM