



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

### **Grzanki ze szprotami (lub piklingiem)**

Rybom odciąć główki i ogon, obrać ze skóry, oczyścić z ości

#### **Składniki:**

- śmietana, 2 łyżk.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- szprot , 30 dag
- mleko, 1 szkl.
- czerstwa bułka, 3 dag
- masło, 5 dag
- bułka , 10 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Ryby rozetrzeć wraz z bułką namoczoną w mleku i odcisnąć. Do masy dodać sól i pieprz, i tyle śmietany, aby masa dała się łatwo rozsmarować. Kromeczki bułki smarować z obydwóch stron masłem. Grzanki smarować masą ze szprotów z jednej strony, układać na blasz nadzieniem ku górze, skropić masłem, silnie rozgrzać w bardzo gorącym piekarniku. Po wyjęciu natychmiast podawać przybrane tartym serem, krążkami pomidorów lub marchwi i siekaną zielenią. Podawać jako zakąskę lub jako dodatek do zupy czystej w filiżankach.

