



PLASTRY WĘDZONKI Z PODLASKIEJ WĘDZARNI Z SOSEM

SKŁADNIKI:

200 g wędzonki z podlaskiej wędzarni
200 g kaparów zielonych w zalewie
200 g tuńczyka w sosie własnym
100 g majonezu
150 ml białego wina wytrawnego
czarny pieprz
natka pietruszki
olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

Kapary odsączyć i przełożyć do rondla (kilka sztuk odłożyć do dekoracji), zalać winem i doprowadzić do wrzenia. Po zagotowaniu dokładnie odcedzić na sitku, po czym zblendować z tuńczykiem i majonezem na gładką masę. Doprawić świeżo mielonym pieprzem. Na talerzu rozsmarować sos, który należy przykryć cienkimi plastrami wędzonki. Całość udekorować kaparami usmażonymi na oleju i natką pietruszki.