

Kanapki ze szparagami i kawiozem

Składniki:

1 bagietka

¼ szklanki oleju truflowego

kawior

16 zielnych szparagów, obranych i zblanszowanych

1 żółta papryka

Przygotowanie:

1. Pokrój bagietkę na skos, opiecz w piekarniku aż się zarumieni, przez około 5 - 7 minut.
2. Posmaruj grzanki olejem truflowym i połóż po 1 łyżce kawioru.
3. Na każdej kanapce połóż końcówkę szparaga (na kawiorze) oraz pasek opieczonej papryki.