

SUGGERIMENTO: Questi stuzzicini possono essere serviti sia caldi che freddi.



Stuzzicchini ad impasto brezel con weißwurst e senape

Per 10 stuzzicchini:

.....
2 filoncino „Laugen“, art. 1672
2 weißwurst
senape dolce
prezzemolo

- ❶ Tagliare i filoncini a fette e lavare il prezzemolo.
- ❷ Portare l'acqua a ebollitura in una pentola capiente. Non appena smette di bollire, immergere le salicce. Lasciare riposare le salicce in pentola con il coperchio per almeno 10 minuti. Rimuovere la pelle dalle salicce e tagliarli a fette.
- ❸ Adagiare una fetta di weisswurst su ogni fetta di pane con un cucchiaino di senape e decorare con prezzemolo.