

Батон фаршированный

1 банка рыбы, консервированной в масле, 2-3 вареных яйца, 1 небольшая луковица, 100 г сливочного масла, 1 батон пшеничного хлеба, зелень петрушки, укропа, перец черный молотый.

Батон пшеничного хлеба обрезать с обеих сторон, вырезать мякиш, чтобы получилась труба.

Смешать хлебный мякиш с рыбными консервами, измельченными яйцами, пассерованным луком, размягченным сливочным маслом, мелко нарезанной зеленью и перцем.

Полученной массой очень плотно начинить батон и положить его в холодильник на 1-2 часа.

Перед подачей батон нарезать ломтиками, украсить их веточками петрушки или укропа.