

CANAPE AU SAUMON

- 1/3 Tasse Champignon
- 2 c à Table Piment Vert.
- 2 c à Table D'oignon
- 1 boîte de saumon (6 3/4 onces)
- 1/2 Tasse concombre
- 1/2 Tasse Fromage ~~cottage~~ Ricotta.
- 1/4 Tasse de Fromage Parmesan
- 1/2 c à the de sauce Worcestershire.
- 1/4 c à the de Grains D'Aueth.
- 1/4 c à the de sel et 1/8 Poivre.
- ~~24~~ 24 Tranches de Pain de seigle. Roties.
- 24 Tranches de Concombre. Couper en Deux.

- 1- Mélanger Les Champignon, Le piment, et L'oignon dans une casserole contenant 1 pinte. Cuire A Feux moyen 2 à 3 minutes.
- 2- Ajouter Le saumon, Les concombres Tranchés Les Fromages. LA sauce Worces. Les Grains D'Aueth, sel - Poivre Bien Mélanger.
- 3- Repandre environ 1 c à Table de mélange AU SAUMON SUR Les Tranches de pain.
- 4- Cuire Les Roties A Fréquence moyenne. 50% de 3 à 5 minutes. ~~Donc~~ Déplacer Les Roties 1 fois pendant LA cuisson. Garnir de concombre.