
Żaby á la vercellese

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

Kuchnia włoska

400 g żab

100 g szpinaku

40 g masła

20 g mąki

1 pokrojony pomidor

1 ząbek czosnku

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1 łyżka białego wytrawnego wina

2 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

Żaby oczyścić , umyć , odsączyć z wody, obtoczyć w mące i smażyć na oliwie i maśle aż do zrumienienia. Posiekany szpinak, czosnek i łyżkę posiekanej natki pietruszki smażyć przez 3 minuty na oliwie i maśle z pomidorami i winem. Podsmażone żaby włożyć do sosu, posolić , popieprzyć i gotować razem jeszcze e minut. Dodać pozostałą natkę pietruszki i podawać .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD