
Omlet ze ślimakami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1238 razy.

Kuchnia włoska

20 ślimaków winniczków

200 g boć winy (łodygi lub liście)

4 jajka

4 liście bazylii

1 ząbek czosnku

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1 łyżka tartego parmezanu

8 łyżek oliwy z oliwek

sól

pieprz

Ślimaki oczyścić , wymyć i wrzucić na wrzątek. Następnie wyjąć je z muszelek i starannie oczyścić . W odpowiednim naczyniu roztrzepać jajka, dodać ugotowane, odsączone i pokrojone łodygi boć winy, natkę pietruszki, czosnek, posiekaną bazylię, parmezan. Przyprawić solą i pieprzem, a następnie do naczynia włożyć ślimaki i całość wymieszać . Omlet smażyć z obu stron na patelni z wrzącą oliwą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD