
SURÓWKA Z PIECZAREK

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1227 razy.

25 dag pieczarek
10 dag drobnych cebulek, najlepiej szalotek
sok cytrynowy,
4 łyżki posiekanej naci pietruszki
1/2 łyżki oliwy
sól
pieprz

Cebulki obrać , opłukać i bardzo drobno posiekać . Posolić , skropić sokiem z cytryny. Pieczarki umyć bardzo dokładnie, oczyścić starannie i od razu spłukać przegotowaną gorącą wodą. Osączyć , skropić sokiem cytrynowym, żeby nie ściemniały. Drobnutko posiekać , skrapiając sokiem cytrynowym. Wymieszać z oliwą, szalotkami i pietruszką. Przyprawić solą do smaku. Wstawić na ok. 20 min do zamrażarki lub do lodówki blisko zamrażalnika. Podawać po oziębieniu do potraw z mięsa, jajek i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD