
Borowiki w sosie pomidorowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

Kuchnia włoska

500 g świeżych borowików

1 łyżka oregano

2 łyżki sosu pomidorowego

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka masła

5 łyżek oliwy z oliwek o lekkim, delikatnym smaku

sól

Borowiki bardzo dokładnie oczyścić, kapelusze grzybów przetrzeć wilgotną ściereczką. Trzonki pociąć w słupki długości 1 cm, a kapelusze w plasterki półcentymetrowej grubości. Masło rozpuścić na patelni, wlać na nie oliwę, a gdy tłuszcz się nagrzej, włożyć czosnek, a następnie dodać oregano, grzyby, sól i sos pomidorowy. Gotować na wolnym ogniu około 15 minut, a po upływie tego czasu podawać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD