
SURÓWKA Z BRUKSELKI

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1106 razy.

25 dag brukselki
5 dag cebuli (najlepiej szalotki)
1/4 szklanki przecieru pomidorowego
1 łyżka śmietanki (9% tłuszczu)
2 ząbki czosnku
3 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz

Główki brukselki oczyścić z zewnętrznych, uszkodzonych listków, umyć, osączyć. Śmietankę wymieszać z przecierem pomidorowym, roztartym z solą czosnkiem i posiekaną pietruszką. Sos przyprawić do smaku solą i pieprzem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w bardzo drobną kostkę, wymieszać z sosem. Brukselkę poszatkować, wymieszać z sosem, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do potraw z ryb i mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD