
SURÓWKA Z PORÓW NATURALNA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1123 razy.

30 dag porów
1/2 łyżki oliwy
10 dag białych porzeczek
4 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki ze szczypiorkiem
sól
imbir
pieprz

Pory oczyścić , umyć , odkrajać stwardniałe części zielonych liści. Oczyszczone pory opłukać bardzo starannie, odginając górne części liści i sprawdzając, czy pomiędzy nimi nie pozostały resztki ziemi. Porzeczkę umyć , oberwać z szypułek, zmiążyć , szybko doprowadzić do zawrzenia i przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać z oliwą i zieleniną, przyprawić solą, pieprzem i imbirem. Pory pokrajać w poprzek w bardzo cienki makaronik, wymieszać z sosem porzeczkowym. Wyłożyć na salaterkę. Podawać jako dodatek do potraw z mięsa i z ryb. Przecier z porzeczek można zastąpić innym środkiem zakwaszającym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD