
SAŁATKA Z OGONKÓW BOĆ WINY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1072 razy.

30 dag ogonków liściowych boć winy

4 ząbki czosnku

1/2 łyżki oliwy lub oleju,

10 dag cebuli

4 łyżki umytych drobno posiekanych listków roślin przyprawowych (pietruszka, estragon, bazylija, cząber)

sok cytrynowy

sól

pieprz

Ogonki liściowe boć winy umyć , oczyścić z włókien, tak jak rabarbar, związać bawełnianą nitką w pęczek. Włożyć do wrzącej, osolonej wody. Ugotować do miękkości z dodatkiem drobno posiekanego ząbka czosnku. Ostudzić , odcedzić . Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w drobną kostkę. Czosnek obrać , opłukać , posiekać jak najdrobniej. Ugotowane ogonki liściowe pokrajać w poprzek w drobne kawałki, skropić oliwą lub olejem i sokiem cytrynowym, dodać przygotowaną cebulę, czosnek i zieleninę. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem cytrynowym. Oziębic w lodówce. Podawać do zimnych i gorących potraw z ryb i mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD