# SAŁATKA Z OGONKÓW BOĆ WINY

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1107 razy.

30 dog 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, bazylia, 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. Oziębić w lodówce. Podawać do zimnych i gorących potraw z ryb i mięsa.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD