
MŁODE CEBULKI LUB SZALOTKI NA GORAĆO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1074 razy.

30 dag młodej cebuli ze szczypiorkiem lub dojrzałych szalotek
2 łyżki koncentratu pomidorowego
3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki lub innych roślin przyprawowych
1/2 łyżki oliwy lub oleju
sól
przyprawa chilli

Cebulki obrać , opłukać . Młode cebulki lub szalotki pozostawić w całości, szczypior pokrajać . Cebulki włożyć do rondla, posolić , dodać olej, poddusić , w miarę potrzeby podlewając wrzącą wodą. Do prawie miękkich cebulek dodać koncentrat pomidorowy, rozprowadzony kilkoma łyżkami wody. Oprószyć przyprawą chilli, zagotować , dodać szczypior, chwilę poddusić , odstawić , przyprawić do smaku. Wyłożyć na salaterkę, posypać zieleniną. Podawać na gorąco lub na zimno jako dodatek do potraw z mięs, ryb i jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD