
Karczochy nadziewane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1212 razy.

Kuchnia włoska

8 karczochów

100 g pieczeni cielęcej

8 cieniutkich plasterków wieprzowiny od szynki

10 g szynki gotowanej

1 biała trufla (około 30 g)

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

1 szklanka białego wytrawnego wina

4 łyżki sosu spod pieczeni cielęcej

sok z 1 cytryny

sól

pieprz

Z karczochów usunąć zewnętrzne liście, przeciąć je wzdłuż na pół, wierzchołki odrzucić, a środki oczyścić z załączków kwiatów. Oczyszczone połówki karczochów włożyć na kilka minut do wody z cytryną, po czym gotować je przez 4 minuty. Pieczeń cielęcą, truflę, szynkę i pietruszkę posiekać i razem wymieszać. Tak przygotowanym farszem wypełnić połówki karczochów i ułożyć je w rondlu. Podać sosem z pieczeni, posolić, popieprzyć, przykryć plasterkami wieprzowiny i gotować pół godziny, stopniowo dolewając wina. Karczochy podawać lekko skropione cytryną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD