

---

# Sałatka z pieczarek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1109 razy.

Kuchnia włoska

300 g pieczarek

1 żółtko ugotowane na twardo

1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki

1 sardela solona (anchois)

1 ząbek czosnku

6 łyżek oliwy z oliwek

sok z 1/2 cytryny

sól

Pieczarki oczyścić , umyć , osuszyć i drobniutko pokroić na plasterki. Pietruszkę i sardelę wcześniej wyłukaną z soli i oczyszczoną z ości dokładnie posiekać i włożyć do rondelka. Dodać rozdrobnione żółtko, wlać oliwę, sok z cytryny, włożyć rozarty czosnek i posolić . Wszystkie składniki ucierać tak długo, aż sos nabierze jednolitej konsystencji. Grzyby podawać rozłożone płasko na talerzykach i polane sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD