
Trufle z sardelą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1059 razy.

Kuchnia włoska

120 g białych trufli

120 g pokrojonego chleba tostowego

30 g masła

1 sardela solona

1 ząbek czosnku

3 listki szalwii

1/2 gałązki rozmarynu

1 łyżka wina marsala

1 łyżka wazowa sosu z wołowiny

1 łyżka śmietany

sól

Czosnek, masło, szalwię i rozmaryn zrumienić . Do tego samego naczynia włożyć oczyszczoną z ości i wypłukaną z soli sardelę i zalać winem. Po odparowaniu wina dodać sos z mięsa i śmietanę. Gotować tak długo, aż będzie miała konsystencję kremu. Posolić do smaku. W naczyniu żaroodpornym ułożyć chleb i włożyć go na 4 minuty do rozgrzanego do temperatury 150oC piekarnika. Następnie ułożyć na kromkach chleba plasterki trufli, pokryć je sosem i ponownie włożyć na 2 minuty do piekarnika.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD