
Klops po genueńsku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 razy.

Kuchnia włoska

400 g fasolki szparagowej

300 g ziemniaków

1 posiekana cebula

50 g tartego parmezanu

2 jajka

1 łyżeczka majeranku

2 ząbki drobno posiekanego czosnku

10 łyżek oliwy z oliwek

30 g bułki tartej

sól

Fasolkę szparagową i ziemniaki podgotować w osolonej wodzie. Na patelni w łyżce oliwy i 6 łyżkach wody dusić cebulę około 4 minut. Po upływie tego czasu dodać fasolkę i gotować razem mniej więcej 2 minuty. Ziemniaki dokładnie rozgnieść, przełożyć do miseczki, dodać fasolkę, roztrzepane widelcem jajka, ser, 5 łyżek oliwy, czosnek i majeranek. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Żaroodporne naczynie wysmarować oliwą, obsypać tartą bułką i przełożyć do niego przygotowaną wcześniej masę. Masę polać 2 łyżkami oliwy i posypać z wierzchu tartą bułką. Piekarnik rozgrzać do 180oC i wstawić do niego naczynie z klopssem na 20 minut. Potrawę można podawać zarówno gorącą, jak i zimną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD