Klops po genueńsku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1343 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 klopsem na 20 minut.
Potrawę można podawać zarówno gorącą, jak i zimną.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD