
Sardela na zielono

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1158 razy.

Kuchnia włoska

12 solonych sardeli (anchois)

1 żółtko ugotowane na twardo

1 łyżeczka posiekanej świeżej bazylii

2 łyżeczki posiekanej natki pietruszki

1 ząbek czosnku

1 kawałek czerwonej ostrej papryki

12 łyżek oliwy z oliwek

Sardele oczyścić z ości, wypłukać : sól i zalać wodą na kilka minut. Czosnek, bazylię, paprykę, natkę pietruszki i żółtko drobno posiekać , włożyć do rondla i starannie wymieszać , dolewając stopniowo oliwy. Sardele układać warstwami w glinianej misce, obficie polewając przygotowanym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD