
Sardele z truflami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1053 razy.

Kuchnia włoska

16 sardeli

1 biała trufla (około 30 g)

20 łyżek oliwy z oliwek

Sardele odfiletować , starannie oczyścić i moczyć w wodzie 20 minut. Po upływie tego czasu dokładnie je odsączyć i układać warstwami w małym naczyniu. Każdą warstwę pokryć cienkimi plasterkami truflii. Tak ułożone sardele zalać oliwą i pozostawić do czasu, aż filety wchłoną oliwę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD