Lin w occie

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1902 razy.

Kuchnia włoska
4 liny o wadze 200 g każdy
20 g mąki
40 g masła
12 białych winogron
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
2 ząbki czosnku
3 listki szałwii
2 łyżki białego octu
4 łyżki oliwy z oliwek
sól
pieprz

Ryby oczyścić, wypatroszyć i umyć. Obtoczyć w mące, włożyć do rozgrzanej oliwy z dodatkiem roztartego czosnku i smażyć 20 minut. W tym czasie posiekać szałwię i pietruszkę, przetrzeć przez sitko winogrona i wymieszać ich sok z octem. Wszystkie te składniki włożyć do rondla z masłem i roztartym ząbkiem czosnku. Przyprawić solą i pieprzem. Odparowywać przez 3 minuty, po czym usunąć resztki czosnku. Usmażone liny podawać z przygotowanym sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD