
Lin w occie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1975 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 szalwii

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 rozartego czosnku i smażyć 20 minut. W tym czasie posiekać szalwię i pietruszkę, przetrzeć przez sitko winogrona i wymieszać ich sok z octem. Wszystkie te składniki włożyć do rondla z masłem i rozartym 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