
Sos rybny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1112 razy.

Kuchnia włoska

300 g drobnych rybek (narybek sardeli)

40 g sosu pomidorowego

1/4 szklanki białego wytrawnego wina

1/2 łyżki wazowej rosółu rybnego

1 bulwa cienko pokrojonego pora

1 łyżka drobno pokrojonej bazylii

1 wymoczony filet anchois

3 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

W rondlu z oliwą podsmażyć przez 2 minuty por, a gdy będzie szklisty, podlać go winem. Kiedy wino wyparuje, do rondla dodać sos pomidorowy, wlać ciepły rosół rybny i gotować bez przykrycia 15 minut. Następnie do rondla dodać rybki, rozdrobniony filet anchois, bazylię i sól. Po upływie mniej więcej 2 minut potrawę zdjąć z ognia, popieprzyć i podawać z grzankami na głębokich talerzach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD