
SARDYNKI FASZEROWANE

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1134 razy.

60 dag sardynek,
1/2 szklanki oliwy,
posiekana nać pietruszki,
gałka muszkatołowa,
5 dag tartej bułki,
1 jajo,
mąka,
10 dag cebuli,
1 ząbek czosnku,
2 strąki papryki,
1/2 szklanki białego wina,
sól

Wybrać duże sardynki, odciąć główki i wypatroszyć. Jajo, nać pietruszki, gałkę muszkatołową i połowę tartej bułki utrzeć na masę. Wypełnić nią sardynki, ułożyć na żaroodpornym półmisku, skropić oliwą i piec około 10 min. (można je też smażyć obtoczone w mące). Na reszcie oliwy usmażyć posiekaną cebulę. Gdy się zrumieni, dodać do niej czosnek, a na koniec kawałki papryki. Wlać wino i dusić, aż w naczyniu pozostanie dość gęsta masa. Nałożyć ją na sardynki, posypać resztą tartej bułki i wstawić na kilka minut do piekarnika.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713971675

Nadesłał(a): 2024-06-18 09:39:54