
Sos zielony

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

Kuchnia włoska

80 g natki pietruszki

mięksisz z 1 bułki

2 solone sardele (anchois)

1 żółtko na twardo

1 ząbek czosnku

6 kaparów

1 łyżka octu

12 łyżek oliwy z oliwek

sól i pieprz

Mięksisz bułki namoczyć na kilka minut w occie, a następnie dobrze wycisnąć. Czosnek, pietruszkę, kapary i sardele (umyte i oczyszczone z ości) zemleć w maszynce. Dodać mięksisz z bułki i żółtko. Wszystkie składniki dokładnie mieszać, dodając stopniowo oliwę. Gdy masa będzie jednolita, przyprawić ją do smaku solą i pieprzem. Podawać do gotowanych mięs lub do innych dań z białego mięsa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD