

---

# Sos grzybowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

Kuchnia włoska

400 g świeżych borowików

4 drobno pokrojone pomidory

1 roztarty ząbek czosnku

1 drobno pokrojona szalotka

1 drobno pokrojona cebula

2 łyżki posiekanej natki pietruszki (według uznania)

1 łyżka liści anyżowych

10 łyżek oliwy z oliwek o łagodnym smaku

sól i czarny pieprz

Oliwę rozgrzać w rondlu i podsmażyć na niej szalotkę, cebulę, czosnek i liście anyżu. Grzyby dokładnie oczyścić, pokroić wzdłuż na cienkie plasterki - osobno kapelusze i osobno nóżki, zmieszać z cebulą i przyprawami, dodając na końcu szczyptę soli i smażyć 2 minuty. Po upływie tego czasu do rondla dodać pomidory oraz pieprz, lekko wymieszać i gotować jeszcze 15 minut. Gotowy sos posypać natką pietruszki. Jeśli do przygotowania tego sosu użyjemy grzybów suszonych, to powinniśmy je wcześniej moczyć w letniej wodzie przez mniej więcej 20 minut. Część tej wody po dokładnym przecedzeniu i dodaniu odrobiny białego wina będziemy mogli dolać do grzybów przed wrzuceniem pomidorów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD