
Sos orzechowy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1313 razy.

Kuchnia włoska

400 g orzechów włoskich

1/2 ząbka czosnku

2 łyżki miąższu z chleba

1/4 łyżki wazowej śmietany

4 łyżki oliwy z oliwek

sól

Do moździerza włożyć wyłuskane z łupin i obrane ze skórki orzechy, czosnek, sól oraz namoczony i wyciśnięty chleb. Wszystkie składniki dokładnie rozetrzeć i wymieszać, a następnie cienką stróżką dolewać do nich oliwę i śmietanę, cały czas mieszając. Gotowy sos powinien być jednolity i gęsty. Sos orzechowy doskonale nadaje się do przyprawiania klusek ziemniaczanych, makaronu krajanka i panasotini (rodzaj nadziewanego pieroga).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD