
Surowa wołowina z trufkami

Dodano: 2010-01-01 17:40:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1129 razy.

Kuchnia włoska

400 g polędwicy wołowej lub wołowiny krzyżowej

2 ząbki czosnku

1 biała trufka

sok z 1/2 cytryny

10 łyżek oliwy z oliwek

sól

pieprz

Oliwę, sok cytrynowy, sól, sok wyciśnięty z 2 ząbków czosnku i pieprz ubijać kuchenną trzepaczką lub widelcem tak długo, aż sos będzie miał jednolitą konsystencję. Mięso bardzo drobno posiekać, ułożyć na półmisku i polać przygotowanym sosem. Odstawić na pół godziny, żeby nabrało smaku. Podawać obłożone cienkimi plasterkami trufli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD