
Zupa z małży po marynarSKU

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1365 razy.

Kuchnia włoska

1 kg małży (omułki) - skorupki dokładnie oczyścić

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1 ząbek zgniecionego czosnku

1/2 szklanki białego wina

4 kromki opieczonogo chleba

6 łyżek oliwy z oliwek

pieprz

Do dużego rondla wlać wodę, włożyć małże i zagotować . Gdy tylko małże się otworzą, wyjąć je z wody i każdą wyjąć z muszelki. Wodę, w której gotowały się małże, przecedzić . Na małym ogniu ustawić rondel, wlać do niego oliwę, rozgrzać ją i podsmażyć czosnek.

Następnie dodać mule, podlać winem, po czym dolać przecedzoną wodę, w której się gotowały. Doprowadzić zupę do wrzenia i gotować jeszcze minutę, potem dodać posiekaną natkę pietruszki, wlać odrobinę oliwy i posypać pieprzem. Zupę podawać gorącą z grzankami natartymi czosnkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD