
Krewetki na toście

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2441 razy.

Polożyc na ciepłym rumianym toście skropić sokiem z cytryny, przybrać listkiem salaty, jajkiem itp polać majonezem lub czymś w tym stylu :-)

Pycha

From: "Tangaroa" <tangaroa@friko5.onet.pl>

Mozna to jeszcze wzbogacić o sos kremowy. Trzeba na masle zeszklić 30 g posiekanej cebuli i wsypać tyle maki, żeby zrobiło się gęste. Powstał nam tzw. roux. Zalewamy to mlekiem (jakieś 300 ml) i gotujemy na niewielkim ogniu tak długo aż zrobi się gęste, potem przez drobne sitko i sos gotowy. Doprawiamy go solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Krewetki gotujemy 2-3 minuty, odsączamy i wrzucamy do sosu. Pieczarki cienko kroimy i podsmażamy krótko na oleju, i też dajemy do sosu. Dalej jak wyżej: na tosta, salata itd.

From: "Przemysław Koziarski" <peka@kki.net.pl>