
Makaron z sosem czosnkowo-cebulowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2562 razy.

oto jedynie sluszny przepis na makaron (nie tylko spaghetti)

makaron ugotowac (nie rozgotowac)

sos:

czosnek krojony b. cienko (zyletka) (ile kto lubi)

cebula (moze byc kolorowa) krojona cienko extra vergine (musi byc dobrej jakosci)

bazylia (swieza)

czosnek i cebule zalac oliwa i podsmażyc nie dopuszczajac do zrumienienia cebula powinna wypuscic soki i zmieknac; mniej wiecej w polowie smazenia dodac bazylie (nie oszczedzac) posolic i popierzyc;

makaron osuszyc i (najprosciej) wrzucic na patelni z sosem i zjesc z patelni;

resztki sosu wytrzec bulka i zjesc wariacja na ten temat to: jak sie juz rozgrzeje oliwa i cebula dodac pokrojonych pomidorow, albo przecieru (nie pasty!!) i potrzymac na patelni az odparuje i robi sie gestawy; wtedy mozna dodac innych przypraw ziolowo aromatycznych jak to tymianek, szalwia etc;

wino:

im wiecej czosnku tym ciezsze wino; malo czosnku chianti, duzo czosnku barolo

zaleta wersji bez pomidorow jest:

1: jedyny klasyczny sos

2: calosc mozna przyzadzic w 10min

From: Stanislaw Semczuk <stanislaw_semczuk@adso.com.pl>

Nawet jak duzo czosnku to do tej pasty barolo wedlug mnie nie pasuje bo za ciezkie. Poza tym kogo by bylo na to stac, zeby do takiej szybkiej, niespecjalnie wyrafinowanej potrawy robionej po powrocie z pracy pic Barolo? Pasowaloby tu nawet jakies lekkie polwytrawne, np. Lambrusco.

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemyslaw Wachniew)