
Rydze po katalonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2448 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

16 jednakowych rydzow sredniej wielkoscii,

4 zabki czosnku,

2 lyzki oleju,

1 lyzka masla,

1 peczek zielonej pietruszki,

sol.

1. Rydze oczyszcic i dokladnie umyc, zmieniajac kilka razy wode. Osaczyc na sicie ukkladajac blaszkami do dolu.
2. Zielona pietruszke umyc i drobno pokroic. Czosnek obrac, umyc i drobno posiekac.
3. Blache nasmarowac maslem. Ulozyc rydze blaszkami do gory. Posypac zielona pietruszka i posiekanym czosnkiem. Pokropic olejem. Nie solic.
4. Blache wlozyc do rozgrzanego piekarnika i piec ok. 20 min. Uwazac by sie zbytnio nie wysuszyly, bo beda niesmaczne.
5. Gorace rydze posolic po upieczeniu i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)