
Brokuly po sycylijsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3089 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 45 min.

1 kg brokulow,

20 czarnych oliwek bez pestek,

6 filetow anchois,

75 g sera caciocavallo lub innego pikantnego sera poltlustego

np. kaszkawal,

2 cebule,

8 lyzek oliwy,

250 ml czerwonego wytrawnego wina,

sol.

1. Brokuly umyc, podzielic na male rozyczki, usunac liscie i twarde konce lodyg.

2. Anchois posiekac. Ser pokroic na cienkie plasterki. Cebule obrac, posiekac.

Oliwki pokroic w talarki.

3. Brokuly ukladac warstwami w naczyniu zaroodpornym, kladac na kazdej warstwie troche filetow anchois i oliwek oraz plasterkow sera, a nastepnie cebule.

Pokropic oliwa, posolic. Ostatnia warstwe powinien stanowic ser.

4. Brokuly zalac winem, dusic na malym ogniu pod przykryciem 30 min.

5. Podawac z zielona salata i kartoflami z wody. Mozna podac biale wytrawne wino.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 35 "Sery", strona 82.

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