
Salatka morską

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2430 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 1 godz.

250 g krewetek,

500 g malzy,

250 g kalmarow,

1 matwa,

1 mala osmiornica,

1 cebula,

500 g ryzu,

375 ml oleju,

sol, pieprz.

1. Wymyc dokladnie wszystkie morskie skladniki. Kazdy skladnik ugotowac oddzielnie. Sos z krewetek i malz zachowac. Po odsaczeniu skladniki pociac na

drobne czesci.

2. Cebule utrzec. 250 ml oleju wlac na patelnie, rozgrzac, wrzucic cebule i

rozdrobnione owoce morza, lekko obsmazyc.

3. Do garnka wlac pozostaly olej, wsypac ryz i podgrzewac az bedzie przezroczysty, dodac sos z krewetek i malz. Wrzucic owoce morza, wlac 3 szklanki

wody i gotowac tak dlugo, az woda zostanie calkowicie wchlonieta.

4. Podawac ostudzone, przybrane cytryna i zielona pietruszka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 14.

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