
Szprotki w occie winnym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2438 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 6 godz.

500 g swiezych szprotek,

500 ml bialego octu winnego,

250 ml oliwy,

1 peczek zielonej pietruszki,

2 duze zabki czosnku.

1. Szprotki oplukac, wypatroszyc, rozciac kazda na pol, usunac grzbiety i osci.

Ponownie oplukac i osuszyc. Ulozyc w glebokim, szklanym naczyniu.

2. Zalac szprotki 350 ml octu i odstawic na 4 godz. w chlodne miejsce. Od czasu do czasu wstrzasac naczyniem.

3. Zielona pietruszke oplukac i drobno posiekac. Czosnek obrac, oplukac i drobno posiekac.

4. Szprotki wyjac z octu, ocet wylac, a szprotki osoczyc. Ponownie wlozyc do

naczynia, zalac oliwa i pozostalym octem. Posypac zielona pietruszka i posiekanym czosnkiem. Wstawic na 2 godz. do lodowki.

5. Przed podaniem przelozyc szprotki na duzy, plaski polmisek. Podawac z razowym chlebem i maslem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 12.

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