
Karczek na polostro :))

Dodano: 2005-01-03 21:30:17

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 5711 razy.

... kilogram chudszeo karczku kroimy w plastry grubosci ok. 2 cm, delikatnie rozbijamy przez folie i nacieramy kolejno sola, pieprzem czarnym, swiezo zsiekanym drobniutko czosnkiem i dosc obficie chilli. odstawiamy na ok. 30 min. w chlodzie na boczek :). nastepnie traktujemy plaska blaszke oliwa i ukladamy miesko, ktore juz w tym miejscu posypujemy mieszanka suszonej (lub prazonej) cebuli, marchewki i pora. jesli akurat nie mamy takowej mieszanki na podoredziu polecam gotowa zupke cebulowa Knorra w tytce :- uwaga!!!, tutaj miesa nie solimy. dalej rozsypujemy po delikatesie spora dawke parmezanu i koncowo traktujemy kazda z porcji z wierzcha dwoma lyzkami 18 % smietany. calosc wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200 st. C na ok 35 min. podajemy z jasnym pieczywem i lampka polwytrawnego, czerwonego wina. (jako dodatek osobiscie preferuje salatke z selera w zalewie jogurtowej). Smacznego !

Arek D.

Nadeslał: Arek Dąbrowski <lekston@mp.pl>

baaaardzo pyszne polecam!!!

Nadeslał(a):*monik 2008-04-20 09:04:41