
Sos z tunczyka - do makaronu PSYCHOTA

Dodano: 2006-01-13 01:16:39

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2749 razy.

Cebula, gesta smietana, czosnek, natka pietruszki, olej, puszka tunczyka w oleju (moze byc rozdrobniony lub w kawalkach), pieprz, czerwona slodka papryka w proszku, parmezan.

Na patelni rozgrzewamy niewielka ilosc oleju. Cebule kroimy w srednia kostke i szklimy na patelni. Gdy cebula juz sie zeszkli dodajemy zmiadzony w prasce czosnek (ilosc zabkow zalezy od upodoban). Calosc dokladnie mieszamy i dodajemy tunczyka (trzeba go dobrze odcedzic z oleju z puszki lekko dociskajac wieczko puszki). Chwilke smazymy razem na malym ogniu i dodajemy smietane (ile kto sobie zyczy). Teraz dusimy na wolnym ogniu caly czas mieszajac dokladnie ok 5 minetek. Pod koniec duszenia wsypujemy posiekana drobno natke pietruszki i posypujemy papryka w proszku. Wymieszac dokladnie i polewac makaron.

Mozna rowniez gotowe danie posypac startym parmezanem lub innym zolтым serem.

Polecam goraco - danie szybkie, latwe i bardzo sycace (w sam raz na zimowe obiadki lub na kolacje ze znajomymi)

Aha - nie zapomnijcie o winie ! SMACZNEGO

Nadesłal: endzi29 <endzi29@neostrada.pl>