



ROZKOSZNY



SMAŻONE RZODKIEWKI Z CZOSNKIEM I KOLENDRĄ/NATKĄ PIETRUSZKI

21 października, 2018

na lekko, na obiad

Rzodkiewka o zupełnie innym charakterze. Już nie tak zadziornie chrupiąca, ale bardziej delikatna i maślana. Z czosnkiem, odrobiną cytryny i kolendrą, albo natką pietruszki jeśli ktoś reaguje alergicznie na tę pierwszą.

W zasadzie to potrzeba była matką wynalazku vel przepisu. Jakimś sposobem w moje lodówce zawsze jest pęczek rzodkiewki (prawdopodobnie dlatego, że na bazarku zawsze wygląda tak ładnie, że nie mogę mu się oprzeć), który niekoniecznie znajduje zastosowanie w kilka dni od zakupu. Miękkie, lekko pomarszczone rzodkiewki już nie są atrakcyjne, nie stanowią przyjemnej, chrupiącej zakąski, więc chop na patelnię z nimi! W towarzystwie oliwy, czosnku i masła odzyskają swoją świetność w nieco innym wydaniu.

Lubię dodawać do nich kolendrę i migdały, ale nie bój się eksperymentować. Zresztą tak samo z ich zastosowaniem. Smażone rzodkiewki świetnie sprawdzą się jako sos do makaronu, dodatek do dań głównych lub po prostu samoistne danie podane z ulubioną kaszą.



ROZKOSZNY



ROZKOSZNY.PL



ROZKOSZNY

kiewki z czosnkiem i kolendrą/natką pietruszki:

- 2 łyżki oliwy
- bki czosnku, przeciśnięte przez praskę
- 1 pęczek rzodkiewki (lepsze będą mniejsze)
- 1 – 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 3 łyżki posiekanej kolendry/natki pietruszki
- 2 łyżki migdałów w płatkach (opcjonalnie, ale warto!)
- sól morska
- świeżo mielony pieprz

Rzodkiewki przekrój na pół, nie musisz pozbywać się ogonka. Rozgrzej oliwę na patelni.

Na patelnię wrzuć czosnek wraz z rzodkiewkami, smaź przez 3 – 4 minuty, aż trochę zmiękną, ale wciąż pozostaną trochę chrupiące. Dodaj sok z cytryny, masło (ja daję oczywiście 2 łyżki), migdały i kolendrę/natkę pietruszki. Wymieszaj dokładnie i wyłącz ogień pod patelnią. Dopraw dobrze solą oraz pieprzem. Traktuj jako sos do makaronu, dodatek do dań głównych lub samoistne danie podane z ulubioną kaszą.

Smacznego! Nie zapomnij wstawić zdjęcie na Instagram z hasztagiem #rozkoszny, oznaczając mnie, aby Cię znalazł! Jeśli jeszcze nie śledzisz mnie na Instagramie i Facebooku, a chcesz być na bieżąco, koniecznie to nadrób. Buziaki!

Wasz,

Rozkoszny



ROZKOSZNY



ROZKOSZNY.PL

— UDOSTĘPNIJ —



ROZKOSZNY



— MOŻE CI TAKŻE SIĘ SPODOBAĆ —

PAELLA Z OWOCAMI MORZA
— PRZEPIS I HISTORIA

HINDI – EKSPRES DO
BOMBAJU

MAKARON Z KURKAMI I
PROSCIUTTO

FRANCI
CEB



LEAVE A COMMENT

Your Comment

Name*

Email*

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

SUBMIT



©2016 by Maciej Korkosz