

MAŁŻE I KALMARY AJSCHYLOSA

Wpisany przez Dana
wtorek, 04 września 2007 22:14 -

Zakładam, że małże i kalmary są marynowane!

Odsącz dokładnie z tego badziewia, w którym się moczyły. Włóż do miseczki, dodaj **parę ciemnych oliwek, kilka wiórków marchewki i selera naciowego**

, możesz dodać

parę listków szalwi

, (możesz dodać

ząbek czosnku

pokrojony w talarki), posyp trochę

czarnym pieprzem

, skrop

cytryną

, polej dobrą

ciemnozieloną oliwą grand extra vergine

i wcinaj stary, aż się uszy trzęsą, zagryzając świeżą

bagietką.

Uwaga: dobrze jest trochę wiórków marchewki i selera naciowego (taki o aromacie anyżku) wcześniej skropić cytryną i zalać oliwą), a potem tego użyć do sałatki.

Ja umiem rano zjeść 1 kg takiej sałatki ;-)))

Na zdrowie.

P.S. U nas w Warszawie w Carefour sprzedają nie tylko małże i kalmary, ale również ośmiorniczki, mątwy i krewetki, często kupuję po parę deko tego, mieszam i jem.

[Adam K.](#) - przepis z pl.rec.kuchnia