

Kombinacje z Gremolatą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1/2 pęczka natki pietruszki

1/2 pęczka koperku

3 średniej wielkości ząbki czosnku

otarta z 1 cytryny skórka cytrynowa

szczypta soli gruboziarnistej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyć natkę pietruszki i koper , osuszyć i oberwać grubsze łodyżki . Drobno pokroić . Ząbki czosnku oczyszczone utrzeć z odrobiną soli . Cytrynę sparzyć , wytrzeć i drapaczkiem do skórek cytrusowych otrzeć cieniutkie paseczki . Wszystko wymieszać .

Można sobie ułatwić pracę wrzucając wszystkie składniki do malaksera i siekać kilka minut .

Proponuję robić bezpośrednio przed użyciem bo jak postoi to mięknie.

Klasyczna Gremolata to doskonały dodatek do dań z kuchni włoskiej - klasycznie podawana jest do giczy cielęcej (Osso buco) .

Ta wersję podałam do fileatów pstrąga smażonych na maśle .