

Gremolata wg Buni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pęczek natki pietruszki	1 pęczek
czosnek	3 ząbki
skórka otarta z cytryny	1 z całej cytryny
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

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

Doskonały dodatek do dań z kuchni włoskiej - klasycznie podawana jest do giczy cielęcej (Osso buco) . Polecam do bruschetty, zapiekanek o włoskim posmaku , ryb gotowanych na parze , a także innych którym chce się nadać włoskiego smaczku - np pierogów .