

IMPEPATA DI COZZE (SLÁVKY NA PEPŘI)



Tento velmi slavný pokrm neapolské kuchyně je snadný a provoněný druhý chod, který můžete servírovat i jako předkrm. Připravujte z čerstvých a pečlivě očištěných slávek. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Pečlivě očištěte slávky. Na pánvi rozpalte olej se stroužkem česneku. Přidejte slávky a duste na vysokém žáru, dokud se neotevrou. Ke konci vaření vydatně posypte pepřem. Pánev sundejte z plotny, zakryjte pokličkou a dobře protřepejte, aby se chutě pěkně propojily.

Suroviny

1,5 kg čerstvých slávek
extra panenský olivový olej

stroužek česneku
pepř



DRUHÉ CHODY



RYBY



30' PŘÍPRAVA



10' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST