



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Sycylijska przystawka

Anchios i tuńczyk na czerwonych pomarańczach

Czas przygotowania: do 15 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Liczba porcji: dwie

Składniki:

- oliwka czarna, 20 dag
- oliwa z oliwek, 2 łyżk.
- cebula cukrowa, 1 szt.
- tuńczyk, 20 dag
- anchios (sardele) , 10 dag
- pomarańcz, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Pomarańcze najlepiej czerwone obrac i pokroic w plastry, rozłozyc na taletrze. Na pomarańcze położyć kawałki tuńczyka z puszki w sosie własny i anchios z puszki, czarnymi oliwkami ,posypac pokrojoną cebulką, polac oliwą, można talerze przyozdobic zielonym listkiem (lubczykiem ,pietruszką) Smacznego

