
PORY Z OLIWĄ CZOSNKIEM

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1061 razy.

Kilkanaście porów,
6 łyżek oliwy,
3 ząbki czosnku,
sól

Odciać zielone części porów. Białe powiązać w pęczki, włożyć do wrzątku i ugotować. Miękkie odcedzić, ułożyć na półmisku i polać oliwą ze zrumienionym w niej czosnkiem. Pory podaje się też z majonezem. Z pozostałego wywaru zrobić zupę i dodać do niej kawałki chleba lub 10 łyżek ryżu. Gdy się ugotuje, polać oliwą ze zrumienionym czosnkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD