
SURÓWKA Z JARMUŻU

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1051 razy.

20 dag liści jarmużu bezgoryczkowego lub przemrożonego

4 ząbki czosnku,

10 dag jabłka

sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

1/2 łyżki oleju lub oliwy,

1 łyżka sosu sojowego

1 łyżka ketchupu

sól

pieprz

Liście jarmużu oberwać z łodyżek, umyć, osączyć. Oliwę lub olej utrzeć, dodając przeciśnięty przez praskę czosnek, sos sojowy, ketchup i 1 łyżkę soku cytrynowego. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Liście jarmużu pokrajać w cienki makaronik i od razu wymieszać z sosem. Wyłożyć na salaterkę. Podawać jako dodatek do potraw z mięs i ryb oraz do jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713959386

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:27:29