
SURÓWKA Z JARMUŻU I PORZECZEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1063 razy.

20 dag liści jarmużu
10 dag porzeczek czerwonych
2 ząbki czosnku
1/2 łyżki oleju lub oliwy
sól
pieprz

Liście jarmużu oberwać z łodyżek, umyć, osączyć. Porzeczki umyć, obrać z szypulek, przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać z oliwą lub olejem oraz przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Jarmuż pokrajać w cienki makaronik, od razu wymieszać z sosem i wyłożyć na salaterkę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD