
SURÓWKA Z PAPRYKI NATURALNA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1096 razy.

25 dag strąków papryki zielonej lub czerwonej

5 dag cebuli

3 ząbki czosnku,

1/2 łyżki oleju

2 łyżki jogurtu

sok cytrynowy

sól

ostra sproszkowana papryka lub pieprz

Czosnek obrać , opłukać , drobno posiekać , rozetrzeć z solą, wymieszać z olejem, dodać jogurt lub śmietankę (9% tłuszczu), przyprawić solą i ostrą papryką lub pieprzem. Obraną cebulę opłukać , utrzeć na tarce z małymi otworami, dodać do sosu. Paprykę umyć , oczyścić z nasion, pokrajać w bardzo cienki makaronik, wymieszać z sosem. Podawać natychmiast po przyrządzeniu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD