
OSTRA SURÓWKA Z PAPRYKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1114 razy.

20 dag strąków papryki zielonej lub czerwonej
5 dag korniszonów lub grzybków z marynaty
5 dag cebuli
4 łyżki umytych posiekanych liści mieszanych ziół przyprawowych (bazylija, estragon, cząber)

Paprykę umyć , osuszyć , oczyścić z nasion, drobniutko poszatkować , wymieszać z oliwą. Dodać drobno posiekane korniszony i cebulę oraz liście roślin przyprawowych. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Amatorzy mogą dodać 3-4 drobno posiekane ząbki czosnku. Podawać do wszelkich posiłków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD