
ENDYWIA Z WODY (na zimno)

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1622 razy.

50 dag endywii

sól

3 ząbki czosnku

4 łyżki umytych, drobno posiekanych liści roślin przyprawowych (koper, szczypiorek, pietruszka)

pieprz

sok cytrynowy

3 łyżki jogurtu

1/2 łyżki musztardy

Endywię oczyścić z uszkodzonych liści, umyć, osączyć, włożyć do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem posiekanego czosnku (1 ząbek). Ugotować w odkrytym rondlu. Jogurt wymieszać z musztardą i posiekaną zieleniną, przyprawić sokiem cytrynowym, solą i pieprzem. Ostudzoną endywię odcedzić, wyłożyć na półmisek, polać sosem. Podawać jako dodatek do potraw z jajek, mięsa i ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD