

---

# PORY PODAWANE NA ZIMNO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1095 razy.

60 dag porów

sól

1/2 łyżki oleju lub oliwy

sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

pieprz

lub zamiast tych dodatków zimny sos albo wybrana zaprawa

Pory przygotować i ugotować jak podano w poprzednim przepisie. Ostudzić, skropić oliwą czy olejem i sokiem cytrynowym, oprószyć pieprzem. Dodatki te można zastąpić zaprawą lub sosem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD