
Homar

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2932 razy.

Należy wcześniej przygotować coś do posypania:

zmieszać trochę tartą bułkę (ok. poł. szklanki) z 1-2 łyżeczkami słodkiej papryki w proszku;

oraz masło czosnkowe: masło lub może być też margaryna, zmieszać z rozdrobnionym czosnkiem (kilka ząbków) i odrobina soli i odstawić do lodówki do zastygnięcia.

Teraz:

1. homar ma być ugotowany - jak się gotuje nie wiem (=nie chce= wiedzieć), kupuje już ugotowane.
2. przepolować na poł. wzdłuż ogona, czyli na dwie części. po rozpolowaniu zobaczymy białe "miesko" które należy posmarować naszym masłem czosnkowym, posypać uprzednio przygotowaną bułką tartą z papryką i wstawić do nagrzanego piekarnika na 15 min. aż się trochę zarumieni.

Pycha!

Pozdrawiam i życzę smacznego.

From: knowacz <knowacz@usa.net>

prościzna i naprawdę przepyszne!

Nadesłał(a): weronika 2006-03-07 17:03:22