
Krem śledziowy

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1150 razy.

2 duże śledzie

10 dag gotowanej słoniny lub tłustego boczku

1 cebula

pieprz

Wymyte śledzie obrać z ości i skóry, posiekać bardzo drobno z cebulą i słoniną, dodać szczyptę pieprzu. Jest to doskonałe smarowidło do wszystkich pikantnych kanapek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713962856

Nadesłał(a): 2024-06-17 20:15:37