
Czarci sos

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1722 razy.

Pół szklanki winnego octu
8 jagód jałowca
3/4 szklanki majonezu
4 ząbki czosnku
łyżeczka ostrej papryki
10 ziaren kolendry
łyżka posiekanej natki pietruszki

W moź dzierz u tŁuc jałowiec i kolendrę, dodać do octu winnego razem z drobniutko posiekany m czosnkiem i natką pietruszki, wymieszać . Wlewać cieką strużką do majonezu, ciągle mieszając. Osolić do smaku, przyprawić papryką.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD