
SOS BALATOŃSKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1504 razy.

Szklanka majonezu,
1/3 szklanki bitej śmietanki,
łyżka zielonego groszku,
kieliszek wina Balaton,
2 łyżki musztardy,
1,5 łyżki cukru,
pół cytryny,
sól do smaku

Do majonezu dodać ubitą śmietanę, ugotowany zielony groszek, wino i musztardę. Dokładnie wymieszać . Sos przyprawić do smaku cukrem, solą i sakiem z cytryny. Podawać do jaj, ryb, drobiu itp.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD