
SOS WINEGRET

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1215 razy.

3 ząbki czosnku
1 cebula (ok. 5 dag),
1 łyżka posiekanej naci pietruszki,
4 korniszony,
10 łyżek octu winnego,
sól

Czosnek, cebulę, nać pietruszki i korniszony posiekać jak najdrobniej, włożyć do miski i zalać octem. Następnie wlewać powoli oliwę, starannie mieszając. Dosolić do smaku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD