
ZAPRAWA CZOSNKOWA DO SAŁATEK LUB SURÓWEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1262 razy.

3 ząbki czosnku
2 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego
1 łyżeczka musztardy
1 łyżeczka oliwy lub oleju
2 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz
woda

Czosnek obrać , opłukać , drobno posiekać , rozetrzeć na masę z solą. Ucierać w miseczce, dodając musztardę, sok cytrynowy, oliwę i posiekaną pietruszkę. Ucierając dodać 2 łyżki chłodnej, przegotowanej wody. Przyprawić pieprzem do smaku. Wykorzystywać do zaprawiania surówek z zielonej sałaty, świeżych ogórków oraz do sałatki z gotowanych ziemniaków. Można przechowywać w lodówce 2 - 3 dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD