
SOS MIĘTOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1137 razy.

6 łyżek umytych, posiekanych listków świeżej mięty
3 łyżki soku cytrynowego lub zaprawy cytrynowej
15 dag jabłek
sól

Jabłka umyć , obrać , pokrajać , włożyć do rondelka, wlać 1/2 szklanki wrzącej wody, rozgotować , przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać z miętą i sokiem cytrynowym. Przyprawić do smaku solą. Ostudzić . Oziębic w lodówce. Podawać jako dodatek do potraw z baraniny i mięsa jagnięcia oraz do pieczeni wołowej. Można przechowywać 2 dni.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD