
SOS ZE ŚWIEŻYCH OGÓRKÓW

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1324 razy.

15 dag świeżych ogórków
2 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego
sól,
pieprz
1 łyżeczka oliwy lub oleju

Ogórki umyć bardzo starannie, osuszyć , zetrzeć na tarce z dużymi otworami, lekko posolić , skropić sokiem z cytryny i zmiksować . Wymieszać z oliwą, przyprawić solą i pieprzem do smaku. Podawać jako dodatek do potraw z ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD