
SOS POMIDOROWO-CEBULOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1243 razy.

1/2 szklanki przecieru pomidorowego

10 dag cebuli

1 łyżka umytych, posiekanych świeżych listków rozmarynu lub 1/2 łyżeczki rozkruszonych suszonych,

1/2 łyżki soku cytrynowego lub octu owocowego

sól czosnkowa

pieprz

Cebulę obrać , opłukać , utrzeć na tarce z małymi otworami, skropić sokiem cytrynowym, wymieszać z przecierem pomidorowym i rozmarynem. Przyprawić do smaku solą czosnkową i pieprzem. Wykorzystywać do zaprawiania surówek z sałaty lub papryki oraz do ugotowanych na twardo jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD