
SOS LOUISIANA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2614 razy.

10 dag zielonej, słodkiej papryki
5 dag cebuli
1/2 szklanki przecieru pomidorowego
1 ząbek czosnku
2 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki
sól
pieprz
1 kostka rosołu drobiowego

Paprykę umyć , oczyścić z nasion, drobno posiekać . Obraną cebulę również posiekać , włożyć do wrzącej wody (1/2 szklanki) z dodatkiem kostki rosołowej i gotować pod przykryciem 5 min. Ostudzić, zmiksować z dodatkiem przecieru pomidorowego i obranego, pokrajanego czosnku oraz naci pietruszki. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać na gorąco do potraw z ryb gotowanych i pieczonych.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD